

L' AGRICOLTURA COLONIALE

ANNO XXV

GIUGNO 1931-IX

N.º 6

Il Venticinquennio dell'Istituto Coloniale Fascista e la distribuzione delle Medaglie al Merito della Colonizzazione

Il 21 Maggio scorso il benemerito Istituto Coloniale Fascista ha solennizzato il suo XXV anno di vita ed ha proceduto alla consegna delle Medaglie al Merito della Colonizzazione per l'anno 1931.

Alla cerimonia hanno preso parte S. A. R. il Duca delle Puglie, S. E. Federzoni, Presidente del Senato, S. E. De Bono, Ministro delle Colonie, le LL. EE. Lessona, Fani e Russo, Sottosegretari di Stato, e molte altre personalità.

S. E. il Senatore Venino, Presidente dell'Istituto, ha parlato per primo, illustrando le vicende dell'Istituto stesso, sorto nel Marzo 1906 per volere di un gruppo di precursori con a capo il compianto Senatore De Martino, ha ricordato l'evolversi della idea coloniale nel Paese, la quale dal Fascismo è stata affermata e potenziata, oltre che come necessità politica, anche come necessità demografica ed economica. Ha rilevato l'opera svolta dall'Istituto e come questo nel 1929 abbia istituita la Medaglia al Merito della Colonizzazione, e dopo aver soggiunto che le Colonie si conquistano non solo con la spada, ma anche con l'aratro, ha pregato S. A. R. il Duca delle Puglie a voler di propria mano premiare i valorosi agricoltori delle Colonie.

Successivamente ha parlato S. E. De Bono che, dopo aver ringraziato per la sua presenza S. A. R. il Duca delle Puglie, ha elogiato l'opera dell'Istituto, diretta a far considerare le Colonie nostre come parte vitale della Nazione, e la istituzione delle Medaglie al Merito della Colonizzazione, che dovrebbero essere assegnate a tutti i colonizzatori.

Dopo di che sono state lette le motivazioni delle Medaglie, le quali sono state consegnate da S. A. R. il Duca delle Puglie.

Le Medaglie assegnate sono le seguenti :

MEDAGLIA D'ORO

TRIPOLITANIA

GUCCIONE Cav. PASQUALE. — Concessionario dei due lotti di terreno demaniale n. 35-207 della estensione di circa ettari 30 in Gurgi.

In pochi anni il Guccione, da esperto agricoltore, ha saputo valorizzare le sue concessioni portandole ad un grado di notevole produttività. I suoi lotti sono da annoverarsi fra i migliori della Colonia per razionale conduzione e per sani criteri di economia rurale.

Il Guccione è una forte tempra di lavoratore intelligente ed infaticabile. Quasi dal nulla, con l'agricoltura, che iniziò fin dai primi anni della occupazione, è riuscito a formarsi una ragguardevole posizione economica.

CIRENAICA

UNIONE COLONIALE ITALO-ARABA. — Le spetta il merito degno della più alta considerazione di essere la prima impresa agricola che in questa Colonia, con tenacia di propositi, sano indirizzo tecnico e chiara concezione della importanza economico-sociale della colonizzazione demografica, abbia tentato e brillantemente raggiunto il notevole fine di vedere attuata la piccola proprietà coltivatrice su importante zona di terreno oggi completamente valorizzata. Successo che deve essere considerato non soltanto nel fatto compiuto e a sè stante, quanto e soprattutto nell'esempio perfetto di quella forma di colonizzazione che dovrà costituire un giorno la base solida della valorizzazione della Colonia.

SOMALIA ITALIANA

CONCESSIONE PIZZO PIETRO — Il Signor Pizzo Pietro venuto in Colonia nel 1926 chiese ed ottenne subito in concessione un lotto di terreno della superficie di ettari 160 situato nella 3ª zona del comprensorio di Genale. In pochi mesi di assiduo lavoro riusciva a mettere in effettiva coltura circa 50 ettari e nonostante le difficoltà incontrate in causa dell'andamento del suolo (molto ondulato) con forte dislivelli e attraversato da farta, provvedeva con tenacia e metodo alla sistemazione del terreno ed alla costruzione di una ottima rete idrica.

Nel 1928 tutta l'azienda era a coltura e, malgrado la fertilità assai mediocre, i prodotti ottenuti superarono di gran lunga le medie delle concessioni vicine.

Dotata l'azienda di macchine agricole e di attrezzi adeguati agli ettari da coltivare, costruiti un ampio magazzino e un'aia capace di raccogliere tutti i prodotti, si accingeva a sostituire la modestissima baracca ove aveva trascorso tre anni di sacrifici con una comoda abitazione, quando un morbo gravissimo lo colse. Morì a Mogadiscio nel Maggio 1930 dolente di non aver potuto portare a compimento il programma di valorizzazione che si era prefisso.

MEDAGLIA D'ARGENTO

TRIPOLITANIA

GUGLIELMO MARINO. — Proprietario di un piccolo appezzamento di circa ettari 3 quasi completamente steppico, in pochi anni ha ridotto il terreno gradualmente a tale stato di fiorente coltivazione irrigua da fornire la prova migliore sia delle possibilità economico-agrarie della steppa, sia dell'alto rendimento del lavoro diretto nella valorizzazione dei piccoli lotti. Quasi privo di mezzi finanziari ha lavorato con l'intera famiglia sul modesto campicello, ritraendovi non solo l'esistenza, ma riuscendo finanche ad acquistare, con la parsimonia della vita ed il lavoro diretto, un altro appezzamento di terreno di circa ettari 10 che ha già intrapreso a trasformare.

Vero esempio delle più belle virtù della nostra razza agricola.

DE LUCA Dott. VITTORIO. — Concessionario del lotto demaniale n. 21 dell'estensione di circa ettari 530 in Zavia.

Animato da viva passione per l'agricoltura coloniale, il De Luca, abbandonando il campo dell'industria cui attendeva in precedenza, rivolse ogni sua attività verso l'impresa di colonizzazione agraria.

Intraprese nel 1924 la messa in valore del lotto assegnatogli riuscendo a creare una azienda di sicuro avvenire, organizzata con sani criteri di economia e di razionalità. Elemento che si distingue fra i concessionari per intelligenza pratica, per tenacia di fronte agli ostacoli e le difficoltà e per fede senza riserve.

DE MICHELI Gr. Uff. Ing. GIUSEPPE. — Concessionario di lotti di terreno demaniale dell'estensione di circa ettari 3560 in Azizia.

Il De Micheli ha saputo organizzare, in breve volgere di tempo, una vasta azienda agraria con impianti razionali di oliveti e frutteti, con notevoli estensioni di colture irrigue, e importanti vivai per la produzione delle piante fruttifere. Nella categoria delle grandi

concessioni è una delle meglio organizzate anche dal punto di vista della direzione tecnica.

L'attività del concessionario De Micheli si è svolta efficacemente anche nel campo della propaganda nella Madrepratria, ove ha contribuito a diffondere la conoscenza delle possibilità economico-agrarie della Tripolitania.

INGRAVALLE F.lli SERGIO, MATTEO E RENATO. — Concessionari di lotti demaniali diversi in Zenata, della estensione complessiva di ettari 218 circa.

Concessionari di valore, silenziosi e modesti. Vivono con le famiglie sulla concessione che valorizzano con amore, con cura e laboriosità. Hanno la vera passione della terra e del bestiame. Specialmente alla parte zootecnica hanno dedicato assiduamente la loro attività, riuscendo a creare una delle migliori vaccherie della Colonia e notevoli allevamenti di bassa corte che sanno sfruttare con encomiabile razionalità tecnica ed economica.

ERRERA SEBASTIANO. — Concessionario dei lotti demaniali n. 56 e 57 di circa ettari 108 in Zavia. Vecchio colono della Pantelleria, dopo essersi cimentato con la schiera dei pionieri italiani nella valorizzazione agraria delle ricche contrade delle colonie francesi del Nord Africa, alla tarda età di 82 anni si trasferì in Tripolitania con l'intera famiglia per dedicarsi alla redenzione agraria della steppa.

Animato da vivo amore per la terra e da una fiducia quasi religiosa nell'avvenire agricolo della Tripolitania procedette con solerzia e con metodo allo avvaloramento della sua piccola concessione che oggi conta uno dei più bei vigneti della Tripolitania.

DURANO IGNAZIO. — Già concessionario del lotto demaniale n. 96 dell'estensione di circa ettari 12 in Sidi Mesri.

Attualmente il Durano è libero proprietario dello stesso lotto che ha riscattato per aver edempiuto a tutti gli obblighi del disciplinare di concessione. Il Durano è riuscito in pochi anni a portare a compimento la valorizzazione del suo piccolo lotto che attualmente è in piena efficienza produttiva.

Lavoratore tenace e modesto, appartiene alla categoria di quei piccoli concessionari che hanno operato silenziosamente con esigui mezzi.

CIRENAICA

SOCIETÀ IMMOBILIARE « EL MERG ». — Ha una media concessione (ettari 350) nella piana di Barce. Ha organizzato l'azienda con encomiabile celerità e con la più sagace oculatezza. La fattoria è esem-

plare per la zona di Barce, e l'influenza che può generare col suo indirizzo nell'ambiente è degno di rilievo.

Le piantagioni sono state curate con tutte le regole dell'arte.

Il procuratore della Società, Comm. Cerasola, si è rivelato un vigile amministratore, mantenendo una rigida disciplina nel controllo delle spese di esercizio, virtù di capitale importanza per il successo economico di una azienda.

La tenuta è largamente dotata di macchinario.

Degna di particolare attenzione è l'avviamento di alcuni ettari di colture a regime irriguo, iniziativa nuova nella regione.

GRASSELLI BARNI Conte Gr. Uff. ANNIBALE. — Consigliere fin dall'origine della Società Unione Coloniale Italo-Araba, bello esempio di ardita iniziativa colonizzatrice, ne confortò con fervido animo gli sforzi tenaci per la sua affermazione tenendo sempre viva la fede anche nei più difficili momenti dei suoi laboriosi inizi.

JUNG Dott. ALDO. — È concessionario della fattoria di Sleia di ettari 2792. L'indirizzo è volto principalmente alla coltura del mandorlo che costituisce la caratteristica dell'azienda.

Già oltre 50.000 piante sono a dimora su di una superficie di ettari 250 circa.

In minore, ma sempre ragguardevole quantità sono stati piantati gelsi ed olivi.

L'azienda è riccamente dotata di macchinari ed attrezzi. Come indirizzo integrativo, il concessionario ha iniziato l'allevamento del bestiame, opportunamente scegliendo gli elementi e seguendo criteri tecnici razionali.

Amministrativamente l'azienda è bene organizzata e dotata di vasti ordinati fabbricati.

Il Dott. Jung è uomo di rara energia e di tenaci propositi. Riuscirà certamente vittorioso, perchè non si arresta dinanzi a nessuna difficoltà.

ERITREA

FILPI SALVATORE. — Forte fibra di agricoltore, ha saputo in pochi anni, con sani criteri tecnici ed economici, impiegando il frutto del proprio lavoro, trasformare i terreni affidatigli, boscosi e rotti dalle acque, in campi ben sistemati e fecondi. Ha dato un forte impulso alla piantagione di caffè ed ha corredato l'azienda di sufficienti ed adatti fabbricati, di cisterne, pozzi e serbatoi.

Per i criteri tecnici ed economici seguiti ed i risultati raggiunti, l'azienda Filpi può considerarsi come perfetta nel suo genere ed una delle migliori della regione delle pendici orientali.

GIANNAVOLA VINCENZO. — In Colonia dai primi anni della nostra occupazione, con ferrea tenacia di propositi e con l'impiego dei propri risparmi, ha saputo creare, vincendo innumerevoli gravi difficoltà, nel cuore di una regione allora impervia e selvaggia, una azienda perfetta per le migliori eseguitevi ed i mezzi di produzione impiegativi. Fra i primi ad iniziare la coltivazione del caffè, è riuscito, tra la sfiducia e lo scoraggiamento dei più, ad ampliarla progressivamente portandola ad alta produttività.

SOMALIA

AZIENDA FARINETTI. — Il signor Farinetti Martino è concessionario dal 1925. Ottenne un lotto di ettari 191 nella seconda zona del comprensorio di Genale. Nonostante le ondulazioni, coi lavori eseguiti con intelligenza ed encomiabile assiduità, il terreno è stato tutto livellato, in modo da permettere una regolare irrigazione a solchi. Buona la rete idrica con prese in cemento, l'attrezzamento e le macchine agricole, le costruzioni rurali.

Numerose le piante di capok (già in frutto), i cocchi, i frangiventi. Ottimo e razionale il metodo di coltivazione che non si limita allo sfruttamento ma alla reale valorizzazione del terreno.

Le medie ottenute nei prodotti sono forse le più alte nella zona.

AZIENDA LANZA BRUNO BERIA. — Ai signori Lanza, Bruno e Beria nella seconda metà del 1925 venne assegnato un lotto di terreno della superficie di 436 ettari nella prima zona del comprensorio di Genale.

Il terreno ricoperto di fitta boscaglia di medio e basso fusto, i forti dislivelli, i numerosi farta richiedevano un lavoro di sistemazione, lungo, dispendioso e continuo.

La buona volontà, l'assiduità, la tenacia, portarono ben presto l'azienda in condizioni fiorenti.

Le medie dei prodotti ottenuti sono forse le più alte della zona.

Ottima la rete idrica che fra canali principali, secondari ed acquaioli si sviluppa per una lunghezza per oltre 50 km. Buona l'attrezzatura e numerose le macchine agricole, sufficienti le costruzioni rurali (due magazzini in lamiera, due aie, un pozzo). Iniziata da tempo l'alberatura dei viali a capok, a casuarine, a cassie frangivento.

L'azienda oggi è condotta da due impiegati.

Relazione sulla missione compiuta in Cirenaica per lo studio dei problemi inerenti alle industrie olearia, enologica e delle uve passe

PREMESSA.

Nel decorso Luglio la Direzione dell' Istituto Agricolo Coloniale Italiano di Firenze mi affidò l'incarico di recarmi in Cirenaica per compiervi, per conto del Governo di quella Colonia, una breve missione per collaborare con l' Ufficio per i Servizi Agrari allo studio dei problemi riguardanti l'oleificazione, la vinificazione e l'appassimento delle uve.

Accettai con entusiasmo l'incarico, sia perchè non potevo doverosamente esimermi dal prestare la collaborazione che mi veniva richiesta, sia perchè tali problemi, avendo già formato oggetto di mia attenzione, propizia se ne presentava l'occasione per prenderne diretta visione, per meglio poterli seguire poi nel loro sviluppo e perfezionamento.

La missione venne effettuata nella prima decade di Agosto e per lo svolgimento di essa fui efficacemente agevolato ed assecondato dagli Uffici del Governo interessati, sicchè il breve tempo disponibile potè essere utilizzato nella maniera più completa ed intensiva. Nel dare perciò conto, nelle note che seguono, delle osservazioni e rilievi compiuti, sento il dovere per primo di esprimere a tutti i miei più sentiti ringraziamenti per le cortesie usatemi e per l'efficace collaborazione prestatami.

Previo un preliminare scambio di idee e in pieno e cordiale accordo con il Direttore dell' Ufficio per i Servizi Agrari, Dott. Piani G., venne definito nel giorno del mio arrivo a Bengasi, il programma concreto per lo svolgimento della missione stessa. Si stabilì di visitare per prima i giardini indigeni e le aziende agrarie dei *coloni italiani* con colture olivicole e viticole, scegliendo i primi fra quelli più tipici e caratteristici e le seconde nelle zone ove si svolge la colonizzazione e limitatamente agli asempi ove tali colture sono maggiormente in atto, stante la brevità del tempo disponibile; poi di portare la massima attenzione alle collezioni e colture sperimentali dell' Ufficio Agrario per passare, infine, all'esame e discussione delle osservazioni e dati raccolti in precedenza dal personale tecnico dei Servizi Agrari.

Nelle visite sono stato guidato e accompagnato dal Dott. Piani G. e dal Tecnico agrario coloniale Micheli A., al quale attualmente è affidato l'incarico di seguire la sperimentazione su tali colture e sulle industrie derivate, presso la sede dell'Ufficio agrario a Bengasi e che ebbe già ad occuparsene quale Reggente la Sezione Agraria di Derna.

Vennero così effettuate visite a vigneti e colture olivicole della *Piana bengasina* [giardini dei dintorni di Bengasi (Berka, Rabba, Fuehiat, ecc.), oasi del Guarscià (zona colonizzata dall'U. C. I. A.) oasi dunica di Sidi-Kalifa, ecc. e zona di Tocra] e del *Primo terrazzo occidentale dell'Altipiano* (Barce, Zorda, ecc.), essendo già noti allo scrivente quelli del *Primo terrazzo orientale* (Derna) per la permanenza che ebbe a farvi nel 1911-12, durante la guerra italo-turca.

Durante tali escursioni vennero pure visitati i pochi impianti esistenti per la valorizzazione dei prodotti dell'olivo e della vite e in modo particolare l'Oleificio della Società per la Valorizzazione della Cirenaica in Barce e di cui fece gli onori di casa, con quella cortesia che tanto lo distingue, il Dott. Luciani, al quale esprimo i più sentiti ringraziamenti anche per le interessanti notizie favoritemi sull'impianto e sui primi risultati ottenuti nell'esercizio della nuova industria nella zona.

INDUSTRIALIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE OLEARIA.

Da una sommaria statistica compilata dall'Ufficio per i Servizi Agrari risultano esistenti in Cirenaica complessivamente circa 20.500 olivi gentili o coltivati, di cui circa 2.000 in produzione e 18.500 di nuovo e recente impianto, così distribuiti:

Statistica degli olivi della Cirenaica.

			In produzione N.	Nuove piantagioni N.	Totali N.
Piana bengasina	Sud-bengasino	{ Koebia	70	—	70
		{ Guarscià	200	300	500
		{ Fuehiat	615	3.500	4.115
	Est-bengasino	{ Rabba	700	400	1.100
		{ Suani Osman	160	—	160
		{ Lete, ecc.	40	—	40
	Nord-Est bengasino	{ Koefia	30	—	30
		{ Sidi-Kalifa	180	50	230
		{ Tocra	—	2.500	2.500
Totale Piana bengasina			1.995	6.750	8.745

Altipiano . .	{	El-Abiar	—	5.500	5.500
		Barce	—	5.620	5.620
		Cirene	—	50	50
		Derna	35	500	535
		Tobruk	—	10	10
Totale Altipiano			35	11.680	11.715
Totale Cirenaica			2.080	18.430	20.460

La superficie olivetata complessiva della Cirenaica è stata stimata di circa ha. 445.

Da tali dati, per quanto approssimati, si scorge chiaramente che la quasi totalità degli olivi gentili adulti ed in produzione (preesistenti all'occupazione della Colonia e di relativo recente impianto) si trovano concentrati nei dintorni di Bengasi e nelle immediate vicinanze della sua piana a Sud ed a Nord-Est. In questa zona si notano esemplari colossali nei giardini irrigui e anche all'asciutto, per quanto provenienti da ex-giardini irrigui, che mostrano di ben vegetare, ma di produrre poco o niente.

Gli olivi piantati da una quindicina d'anni mostrano una vegetazione alquanto ridotta all'asciutto, ma in compenso una fruttificazione soddisfacente. Meritano perciò di essere proseguite le prove stabilite in tal senso nel Sud-bengasino, poichè se i risultati dovessero essere favorevoli, anche dal punto di vista economico, risulta evidente l'utilità che se ne potrebbe ritrarre per la valorizzazione di tale regione che è la più ingrata di tutta la Cirenaica mediterranea. Qualora poi si ravvisasse la possibilità e la convenienza economica della coltura irrigua dell'olivo nel Bengasino ritengo che non sarebbe da trascurarsi un eventuale indirizzo verso le varietà da mensa (da guazzo e nere salate) non foss'altro che per soddisfare il consumo locale.

In questi ultimi anni l'attività dei *coloni* metropolitani ha già accresciuto nel Bengasino il patrimonio olivicolo di circa 6.700 piante ed ha gettato le basi per la formazione di altri due centri di coltura nelle zone di colonizzazione del primo terrazzo occidentale dell'Altipiano, con circa 5.500 piante ad El-Abiar e circa altrettante a Barce. Qui l'olivo mostra indubbiamente di trovarsi in un ambiente più favorevole e di promettere, se ben curato, risultati economici soddisfacenti. Lo sviluppo meno vistoso che l'olivo secagno assume sull'Altipiano cirenaico — in base a quanto oggi è dato di osservare — rispetto alla Gefara tripolitana non deve soverchiamente impressionare perchè la maggior densità consigliata e possibile nelle piantagioni per condizioni di terreno e di clima, apporterà il dovuto correttivo nella produzione unitaria di superficie.

La produzione degli olivi del Bengasino viene attualmente stimata intorno ai 1.000 quintali di olive. Queste olive si può dire che oggi non trovano che scarsa e limitata utilizzazione perchè, astrazione fatta di una rudimentale *masara* attrezzata da qualche anno da un indigeno di Sidi-Kalifa, non vi è nel Bengasino alcun impianto oleario che ne possa consentire una adeguata lavorazione. Nè, d'altra parte, allo stato attuale delle cose — e prevedibilmente per diversi anni ancora — si ravvisano le condizioni per lo stabilirsi di un'impresa olearia di tipo industriale per parte di un qualche imprenditore privato perchè mancano gli elementi per il relativo esercizio economico in relazione soprattutto alla scarsa e saltuaria quantità di materia prima lavorabile. La mancata utilizzazione delle olive per contro ha fatto sì che l'olivo non venisse tenuto in quella considerazione che meritava per parte dell'indigeno e dei piccoli agricoltori italiani del Bengasino.

Nella Cirenaica settentrionale (specialmente sull'Altipiano centrale e sul secondo terrazzo) esistono inoltre, come è ben noto, numerosissimi olivi spontanei (frammisti alle essenze della caratteristica macchia e boscaglia mediterranea) sulla cui consistenza nemorale — ai fini di una possibile valorizzazione agraria e industriale — non si posseggono finora che sommarie impressioni. Fra gli olivastri si notano esemplari secolari ed imponenti come ad El-Garib, all'Uadi Mahallag, ecc. ed esemplari non troppo vecchi e rigogliosi come a Gasr-el-Ebia, a Sidi Abdalla-el-Uaed, ecc., ma anche non pochi di quelli retogradati a forma cespugliosa spinescente. Le drupe sono generalmente piccolissime e povere di polpa, ma non manca qualche esemplare che produce olive più grosse, raffrontabili quasi a quelle delle razze gentili. Nelle annate favorevoli gli olivastri maturano spesso grandi quantitativi di olive; per contro, in certe annate, la fruttificazione si presenta ridottissima.

L'indigeno, pastore nomade per eccellenza, non tiene in alcuna considerazione gli olivi spontanei se non per farne pascolare le olive alle capre nelle annate di carestia o per farne carbone coi tronchi più grossi. L'estrazione dell'olio non viene affatto praticata dalle popolazioni indigene, quando non è del tutto sconosciuta finanche fra le stesse tribù a territorio più ricco di olivi spontanei. Ciò si spiega agevolmente, ricordando che il *beduino* per la sua alimentazione si serve quasi esclusivamente della *manteca* (burro) da lui fabbricata. Quel pochissimo olio che eventualmente consuma se lo procura sui mercati da commercianti ebrei o candioti musulmani che l'importano dalla Canea, dalla Tunisia, dall'Italia, ecc.

La Colonia in questi ultimi anni ha importato dagli 8 ai 9 mila quintali di olio di oliva.

Da qualche anno alcuni connazionali stabilitisi nel Dernino hanno iniziato la valorizzazione della produzione degli olivastri con un modesto impianto, attrezzato alla meglio prima a Derna (fratelli Atterini) e poi ad Ain-Mara (fratelli Torresani). L'industria peraltro non ha potuto gran che svilupparsi perchè essi, per aver olive a *prezzi ragionevoli*, hanno dovuto attenersi al sistema di comprare solo quelle che gli indigeni vanno spontaneamente ad offrire. L'incetta diretta e la raccolta organizzata per conto dell'imprenditore industriale si è quasi sempre dimostrata inadatta ed antieconomica. Nondimeno i risultati di questa piccola industria non sono privi di rilievo perchè, fra l'altro, hanno servito a confermare le previsioni già formulate da diversi A.A. sul problema tecnico-economico della utilizzazione delle olive degli esemplari spontanei. Il rendimento in olio fornito dalla drupe dell'olivastro è bassissimo; per contro la qualità del prodotto è intrinsecamente buona. L'olio è di un bel colore giallo ambrato, fluido, di odore poco marcato e di sapore finissimo, squisito.

Mi riprometto di eseguire indagini chimico-tecnologiche su campioni di olio della Cirenaica che secondo accordi stabiliti con la Direzione dei Servizi Agrari verranno spediti all'Istituto Agricolo Coloniale Italiano di Firenze, per meglio precisarne la qualità.

Recentemente la *Società per la Valorizzazione della Cirenaica* ha aperto in Barce un moderno e razionale oleificio azionato ad energia elettrica con l'intento di valorizzare la produzione degli olivi spontanei della zona e specialmente di El-Garib e di Gasr-el-Ebia.

Il fabbricato, dell'area coperta di mq. 210, comprende due locali a pianterreno, di cui uno destinato a *laboratorio*, e un locale entrotterra diviso in due sezioni, di cui una destinata a *chiaritoio* e l'altra ad *oliaio*. È in progetto la costruzione di *pile* per la conservazione dell'olio e di un altro locale soprastante al laboratorio da adibirsi al *olivaio*, il quale consentirà nello stesso tempo di mantenere una temperatura più confacente nel locale di estrazione dell'olio. L'attrezzatura meccanica di lavorazione, fornita dalla Fonderia del Pignone di Firenze, comprende: 1 frantoietto meccanico speciale di prima molitura; 1 frantoio ordinario a due molazze verticali di rimacina; 2 presse idrauliche a gabbie metalliche ad anelli di prima pressione; 1 pressa idraulica a gabbie metalliche ad anelli di seconda pressione; 1 castello di pompe di compressione per le presse idrauliche; 1 centrifuga-separatrice dell'olio dalle acque di vegetazione « de Laval »; 1 filtro Seiz ad amianto per olio e 1 caldaietta generatrice di vapore e di acqua calda per la pulizia degli utensili, ecc. La potenzialità lavorativa attuale è di q.li 45-50 di olive per giornata lavorativa di 12 ore. È previsto l'impianto di una terza pressa

idraulica di prima pressione e di un'altra di seconda pressione per modo da restringerne il rapporto da 2:1 a 3:2 dimostratosi necessario per ottenere una maggiore resa in olio e da portare la potenzialità lavorativa in regime a circa il doppio. Così completato nell'attrezzatura, ammettendo un periodo lavorativo utile di 90 giorni (Novembre-Gennaio) e una resa in olio delle olive spontanee del 9 %, l'oleificio potrebbe lavorare complessivamente q.li 9.000 di olive, con una produzione di circa q.li 800 di olio. Potenzialità lavorativa che potendo disporre di materia prima potrebbe essere ancora accresciuta, aumentando da una parte le ore lavorative giornaliere (fino a portarle a 24) e prolungando dall'altra la campagna di lavorazione a 100-120 giorni (Novembre-Febbraio). Dimodochè, questo oleificio risulterebbe più che sufficiente ai bisogni attuali e dell'immediato futuro alla zona compresa nel raggio utile di azione. In avvenire, quando gli oliveti che i concessionari di Barce vanno costituendo cominceranno ad entrare in produzione, potrà ravvisarsi l'opportunità di esaminare la convenienza di altri impianti, magari più modesti, ma più prossimi alle zone di raccolta delle olive spontanee di El-Garib e di Gasr-el-Ebia. Come è ammissibile che altri modesti impianti oleari potrebbero trovar posto in diverse altre località della Colonia, ai fini sempre della utilizzazione della produzione degli olivastri. Epperaltro, tenendo presenti le condizioni politiche di alcune di esse e le notevoli difficoltà attraverso le quali la raccolta e l'incetta della materia prima verrebbe a svolgersi in dipendenza della primitiva organizzazione del paese, della scarsa popolazione, alto prezzo della mano d'opera e dei trasporti, ecc. si comprende facilmente che non sempre sarebbe consigliabile l'esercizio dell'impresa, concepita per lo meno come unica e specifica attività economica per parte dell'imprenditore.

Il problema della utilizzazione degli olivastri resta perciò legato al progredire della colonizzazione con elementi metropolitani.

Sta di fatto che attualmente, malgrado tutta la buona volontà, dagli impianti oleari esistenti, non si è riusciti a produrre che un massimo di q.li 80 di olio (1929).

Ma se è prematuro poter dire quale assegnamento potrà farsi sul patrimonio olivicolo spontaneo — perchè a parte le divergenze sulla effettiva consistenza, i mezzi che potranno impiegarsi per la relativa valorizzazione saranno sempre di lenta e graduale realizzazione come autorevolmente ha fatto osservare il Dott. Maugini A. fin dal 1921 — non vi è peraltro alcun dubbio che con l'incremento della colonizzazione italiana l'industria olearia risorgerà all'antico splendore, perchè la Colonia ha in gran parte del suo territorio settentrionale ottimi requisiti per ridivenire un paese olivicolo. Conviene perciò sin da ora preoccuparsi oltre che dei problemi agrari

anche di quelli industriali inerenti a questa coltura tipica del Mediterraneo.

I primi sono stati posti ed avviati dai Servizi Agrari già da diversi anni con le piantagioni sperimentali eseguite nelle proprie aziende e che ogni anno vengono migliorate ed accresciute, per cui non vi è che da impostare ed avviare i secondi, poichè l'olio di oliva dovendo assurgere a prodotto di esportazione è necessario organizzarne l'industria, fin dal suo primo sorgere, su basi solide e razionali.

L'olio di oliva come merce destinata a battere le vie dell'esportazione dev'essere prodotto buono, con tutte le sue intrinseche e naturali qualità di pregio, e al più basso costo possibile per modo da poter aspirare ad entrare in concorrenza con i paesi simili del bacino del Mediterraneo, già fornitori dei mercati di importazione. Occorre porsi in grado di acquisire tutti gli elementi concorrenti a determinare la qualità ed il costo comparato del prodotto per poter orientare e dirigere l'opera dei colonizzatori al fine sopraesposto.

Sono indagini evidentemente che non s'improvvisano e che richiedono tempo, continuità e metodo. Ed è perciò ovvio che non possono esser affrontate dai privati, dai singoli concessionari, ma dall'organo tecnico-agrario del Governo della Colonia.

Nella Cirenaica con gli olivi adulti disseminati nei giardini, nelle oasi, ecc. e con quelli di nuovo impianto già entrati in produzione vi è già un materiale che permette e consiglia di iniziare lo *studio tecnologico delle olive ai fini della loro utilizzazione industriale*. Ed allo scopo, durante il mio soggiorno nella Colonia, sono stati presi accordi con il Direttore dell'Ufficio Agrario per l'organizzazione di tali indagini ed ho fornite le relative istruzioni per la pratica esecuzione delle determinazioni, da farsi necessariamente sul posto, occorrendo materiale fresco e appena raccolto.

Indagini valevoli, entro certi limiti, a completare l'orientamento nella scelta delle varietà da preferire nei diversi ambienti e condizioni culturali. Ho detto entro certi limiti, perchè ritengo che un responso adeguato e reale non si possa avere se non sottoponendo a *prove di lavorazione* le olive stesse. Il comportamento alla conservazione, alla macinazione e alla spremitura delle olive la resa industriale, la qualità commerciale dell'olio, ecc. si apprezzano meglio e più efficacemente lavorando le olive che non in base alle sole determinazioni di gabinetto. Le due serie di indagini non si escludono, nè sono antitetiche, che anzi si completano e si perfezionano a vicenda.

L'Ufficio Agrario possiede già nei suoi oliveti sperimentali, specialmente del Rabba e del Fuehiat, un numero sufficiente di olivi entrati in fase produttiva, che unitamente a quelli esistenti nei dintorni di Bengasi, consentono e consigliano di iniziare anche

le prove di oleificazione. Ma per ciò fare occorre un oleificio, e questo nel Bengasino manca assolutamente. Nè, come ho detto, vi è possibilità di veder colmata, per ora, tale lacuna per opera di iniziativa privata. Mentre d'altra parte è proprio nel Bengasino, ove esiste il maggior numero di olivi gentili adulti e di razze importate, che vanno già a frutto, che si presentano le condizioni per iniziare le prove pratiche di oleificazione.

Ritengo pertanto giunto il momento di dotare l'azienda sperimentale del Rabba di un oleificio, piccolo ben s'intende come capacità lavorativa, ma razionalmente costruito ed attrezzato. Oleificio modesto se si vuole, ma tale da consentire di compiere come si conviene le prove di oleificazione, nonchè di precisare in tutti i suoi dettagli la tecnica di oleificazione nel particolare ambiente. Tale oleificio, inoltre, permetterebbe l'utilizzazione delle olive del Bengasino prodotte dai privati (indigeni e metropolitani) consentendo ad essi di portarvi le olive per l'oleificazione da eseguirsi attraverso un'organizzazione analoga a quella così detta della *lavorazione per conto terzi* e che permetterebbe di conseguire i seguenti vantaggi: migliore e più economica utilizzazione dell'impianto: possibilità di disporre di una maggiore quantità di materia prima su cui estendere le indagini di oleificazione: stimolo a curare la produzione delle olive nelle piantagioni esistenti e ad accrescerle per parte dei piccoli agricoltori metropolitani ed indigeni.

Dei criteri tecnici per la costruzione e l'attrezzatura di un tale oleificio dirò in seguito.

INDUSTRIALIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE VITICOLA.

Secondo dati fornitimi dall'Ufficio per i Servizi Agrari, la viticoltura in Cirenaica occupa circa 700 ettari di superficie complessiva, ivi comprendendovi anche i vigneti e le viti consociate e associate delle oasi e giardini indigeni per una superficie di circa ha. 300, di cui pertanto solo una parte è occupata dalla vite.

Statistica viticola della Cirenaica.

A) Viticoltura indigena.

Derna (circa 2.000 viti a pergolati, consociati nell'oasi, ecc.)	ha. 70
Ain-Mara (viti consociate nei giardini)	» 30
Cirene (viti consociate nei giardini)	» 10
Barce (viti consociate nei giardini)	» 5
Piana bengasina di N-E. (Sidi-Kalifa, ecc.) (Gruppi di viti associate nell'oasi, ecc.)	» 200
Dintorni di Bengasi (Fuehiat)	» 10
Piana Sud-bengasino	» 5

Totale ha. 330

B) *Viticultura europea.*

Altipiano	{ Derna	ha.	3
	{ Cirene	»	2
	{ Barce	»	10
	{ El-Abiar	»	4
Pianura bengasina	{ Tocra	ha.	10
	{ Koefia	»	4
	{ Bengasi	»	140
	{ Guarscià	»	200
Totale			ha. 373

Il Bengasino tiene perciò il primato anche in fatto di superficie vitata, ed è in questa regione che si è pure costituito il modesto centro di viticoltura europea. Ciò potrebbe sembrare in contrasto con le condizioni di attitudine viticola della Cirenaica, che avrebbero dovuto portare ad una maggiore estensione sull'Altipiano. Ma se si tien conto che è nel Bengasino che si è maggiormente sviluppata la piccola colonizzazione e che si è attuato il primo esempio di valorizzazione con mogarsisti siciliani (Guarscià), si trova agevolmente la ragione che unitamente alla vicinanza del maggior centro abitato, ha fatto dare la preferenza a questa coltura. Difatti della viticoltura europea della Piana bengasina 100 ha. spettano alla trentina di piccoli colonizzatori stabilitisi nei dintorni di Bengasi e 200 ha. alla Colonia agricola del Guarscià. Ma è evidente che è sull'Altipiano che la vite trova le migliori condizioni di ambiente per la coltivazione seccagna, mentre che nella Piana bengasina, specialmente al Sud, non può dare e non dà risultati soddisfacenti se non in coltura inondata o irrigua.

Per lo studio dei problemi viticoli esiste attualmente la seguente organizzazione presso i Servizi Agrari:

A *Bengasi*: una collezione ampelografica al Vivaio del Fuehiat che comprende 4.500 ceppi di 200 vitigni diversi europei ed ibridi produttori diretti; un vigneto sperimentale all'azienda del Rabba che comprende una sezione costituita su legno americano ed una sezione costituita su portainnesti indigeni prelevati da esemplari subspontanei. La prima comprende 9.143 ceppi di 54 varietà diverse con un minimo di 31 ceppi per varietà e un massimo di 406, eccezione fatta per lo Zibibbo che vi è rappresentato con 924 ceppi. La seconda comprende 4.355 ceppi di 38 varietà diverse già rappresentate nella prima.

A *Barce*: una collezione ampelografica al Vivaio che comprende 2.250 ceppi di 80 varietà diverse europee; un vigneto sperimentale all'azienda della Zorda che comprende: una sezione di vitigni indigeni con 1.010 ceppi; una sezione di vitigni per uve da seccare

innestate su Rupestris du Lot di 1.000 ceppi di Moscati diversi e di Sultanina; una sezione per vitigni da vino con 1.176 ceppi di 11 varietà diverse e una sezione per uve fresche da tavola in via di costituzione che riunirà 1.120 ceppi di varietà diverse.

Le basi sono state perciò ben gettate e su di esse si potrà proseguire nel necessario perfezionamento sentito e progettato dalla Direzione dei Servizi Agrari.

Ritengo fuori di luogo entrare in merito alla dibattuta questione se la Cirenaica deve oppur no divenire un paese viticolo, quale indirizzo produttivo deve seguire e quale importanza relativa ciascuno dei possibili indirizzi deve assumervi, perchè essa è stata già in altre occasioni ampiamente trattata dal Dott. Maugini in collaborazione dello scrivente (1). Qui mi preme far osservare che primo dovere dei Servizi Agrari è quello di accertare le possibilità viticole della Colonia e di risolvere i problemi ad essi relativi. E questo ad onor del vero in Cirenaica è stato tenuto ben presente, poichè fin dall'epoca in cui il Dott. Maugini A. diresse i Servizi Agrari venne chiaramente posto ed avviato il problema, sicchè dopo ha potuto esser mantenuto e formar oggi oggetto di assidue cure per parte dell'attuale Direzione.

Il problema viticolo — necessariamente dapprima dal punto di vista strettamente tecnico — è stato investito in tutti i suoi complessi lati, sia colturale, sia per quello che ha attinenza agli indirizzi produttivi (uve fresche da tavola, uve passe e vino) e sui quali sono stati eseguiti esperimenti e saggi nei limiti consentiti dai mezzi e dal materiale disponibile, ma che consentono già di poter ricavare qualche utile insegnamento.

Doverosamente devo ricordare che nella Cirenaica fin dal 1922 venne iniziato lo studio ampelografico dei vitigni indigeni e che nell'anno successivo il Governo della Colonia fece compiere al Prof. Dott. Dalmasso G. una missione di studio che portò alla redazione di una pregevolissima relazione su « La viticoltura in Cirenaica », che costituisce sempre un'utile guida per la coltura di tale pianta nella Colonia.

VINIFICAZIONE. — Che la Cirenaica è in grado di poter adottare tale indirizzo viticolo — dal punto di vista tecnico — non vi può esser dubbio e tale convincimento ho sempre avuto, fin dal mio primo soggiorno nella Colonia e che rimonta al primo semestre della occupazione; convincimento che è andato sempre più raffor-

(1) MAUGINI A e FERRARA A. *La coltura della vite e il problema del popolamento della Libia*. [Atti della R. Accademia dei Georgofili, Quinta serie, Vol. XXIV, anno 1927. Firenze, 1928 (VI)].

zandosi col passare degli anni, con i nuovi fatti e le nuove cognizioni acquisite. Anzi in base a questi ho già avuto occasione di abbozzare qualche caposaldo intorno alle condizioni di vinificazione, alle possibilità enologiche, ecc. (1).

La Cirenaica può adunque tendere a produrre il vino corrente necessario al suo consumo interno. E ritengo che nessuno obiettivamente può contestarle tale diritto, tanto più se si vuole, come è desiderabile, aspirare a sviluppare gli indirizzi viticoli speciali ai fini dell'esportazione. Difatti, sia che trattisi di orientare la produzione verso uve fresche precoci da tavola (per la produzione delle quali la Cirenaica ha limitate possibilità territoriali stante che la coltura non potrà interessare che le zone utili della pianura dei dintorni di Bengasi, specialmente a Nord-Est), sia che trattisi di uve passe (ove maggiori indubbiamente sono le possibilità potenziali) la coesistenza di un indirizzo enologico non nuoce; che anzi riesce utile ed integra i primi conferendo ad essi una certa tranquillità per la funzione di valvola regolatrice che può assumere in caso di bisogno. I prodotti destinati all'esportazione devono essere di *qualità*, specie se destinati a mercati ricchi che meglio possono pagarli, perchè più raffinati ed esigenti, e quindi vanno sottoposti ad opportuna cernita; le uve da tavola devono avere una precocità utile sulla produzione simile del Mezzogiorno d'Italia, senza di che riuscirebbe molto dubbio ed aleatorio il collocamento commerciale. Or bene, quando per sfavorevole andamento stagionale, per avversità climatiche, ecc., l'uva non dovesse presentare i requisiti di precocità e di qualità richiesti per l'esportazione; quando non spuntasse un adeguato prezzo, la sua parziale trasformazione in vino — quella danneggiata, quella di scarto alla cernita, quella meno precoce, ecc. — può costituire un ripiego che molto può influire sul bilancio della coltura. Tale ripiego lo si applica in Algeria nella zona classica dello Chasselas, lo si applicava in California (nell'ante regime secco) nella zona ad uva passa di Moscato ove spesso si destinava la prima raccolta — la migliore e più bella — all'essiccazione e l'altra alla vinificazione. In breve, la vinificazione può, entro certi limiti, assolvere analoga funzione a quella che assolve la preparazione delle conserve di frutta nella frutticoltura industriale per la produzione di frutta fresca e da seccare.

Comunque sia, anche a voler contenere la produzione del vino nella proporzione del quantitativo bastevole ai soli bisogni locali,

(1) FERRARA A. *Risultati di prove di vinificazione fatte nella Libia*. [L'Agricoltura Coloniale, Anno XXII, N. 7. Firenze, 1927 (VI)]. FERRARA A. *Qualità dei vini prodotti in Libia nella campagna 1928*. [L'Agricoltura Coloniale, N. 6. Firenze, 1929 (VII)].

non è meno meritevole di considerazione, e bene ha fatto l'Ufficio agrario ad occuparsene direttamente.

In questo campo occorre prima di ogni altro precisare le direttive cardinali che dovranno guidare la trasformazione dell'uva in vino: materia prima, agenti della fermentazione, attrezzatura enologica e tecnica della vinificazione.

Lo studio della materia prima deve condurre alla identificazione delle varietà di uve da propagare nei diversi ambienti fisici e di condizioni colturali e in dipendenza dal tipo di vino che si vuol produrre. E qui cade acconcio avvertire che nella enologia coloniale, e in un primo tempo almeno, non si devono avere troppe pretese, ma accontentarsi di produrre un buon vino da pasto comune, sano, igienico e gradevole, e qualche tipo speciale, particolarmente liquoroso, ma di preparazione semplice, sul tipo delle *mistelle* fini, dei *moscatelli* della Tunisia e dell'Algeria, in relazione quest'ultimi alla eventuale utilizzazione di ripiego dell'uva Moscato da seccare. La conoscenza della composizione del mosto è anche necessaria per stabilire le correzioni da apportarvi per ottenere una normale vinificazione e un prodotto armonico e conservabile.

Per tali indagini l'Ufficio Agrario dispone — e già se ne avvale — di un discreto materiale viticolo che potrà essere accresciuto con introduzione di altre varietà dall'Italia e dal Nord-Africa francese, seguendo i criteri finora adottati:

Studio delle varietà nelle collezioni ampelografiche, compreso *lo studio tecnologico dell'uva*, secondo le istruzioni che sin dal decorso anno ho fornite e di cui è già stata iniziata l'applicazione. Trasporto delle varietà meritevoli di considerazione nei vigneti sperimentali per l'accertamento del comportamento colturale e produttivo quantitativo-qualitativo. Diffusione delle varietà meglio rispondenti in vigneti di concessionari disposti ad assecondare la sperimentazione per il definitivo collaudo nelle condizioni normali e pratiche di coltivazione.

Perseguendo metodicamente tale via ho fiducia che, nel lasso di tempo strettamente necessario a tali indagini, si arriverà a trovare ciò che si desidera. Sono dell'avviso che per ogni zona agraria bisognerebbe trovare quelle poche varietà dalla combinazione delle quali dovrebbe venir fuori il vino da pasto adatto al consumo locale e in relazione alle condizioni di ambiente. Sotto quest'ultimo punto è evidente che a Cirene si potrà e si dovrà aspirare a qualche cosa di meglio che a Barce, che nel Bengasino. Sul secondo terrazzo dell'Altipiano, in opportune stazioni e con opportuni vitigni, ritengo che si potrà ottenere del vino meritevole anche dell'onore della bottiglia, non foss'altro che per il consumo borghese della Colonia.

Ho detto poche varietà (3-4) perchè ritengo che non convenga in generale nella Cirenaica attenersi, nella costituzione dei vigneti, ad una sola varietà a motivo del capriccioso andamento stagionale da un anno all'altro e perchè attraverso una mescolanza indovinata di uve si può ottenere un vino più equilibrato ed armonico. Una combinazione, per es., data da un vitigno rustico e resistente alla siccità per assicurare in tutti i casi una certa produzione; da un vitigno molto produttivo per profittare delle elevate produzioni nelle annate favorevoli; da un vitigno bianco per attenuare l'intensità colorante e l'asprezza e da un vitigno fino per rimontare un po' la qualità, può condurre a risultati interessanti, come se ne hanno esempi nel Nord-Africa francese.

A tale scopo, senza trascurare gli altri vitigni, merita di essere seguito il comportamento del Cinsault che è rustico, resistente alla siccità ed al ghibli e che dà un'uva anche per tavola e che si presta bene per la vinificazione in bianco; del Carignan, della Barbera (acclimatata nella Sardegna) e del Grenache, fra i neri; della Clairette égreuneuse, della Clairette pointute, dell'Ugni, del Batbati, fra i bianchi.

Per quanto riguarda gli agenti della fermentazione — microflora dell'uva — ritengo che poco assegnamento si possa fare su quelli indigeni, sia perchè verosimilmente costituiti in prevalenza da lieviti selvaggi, sia perchè per le condizioni del clima durante il periodo estivo-autunnale la carica in fermenti vinici dell'uva risulterà spesso ridotta ed insufficiente. Sarà pertanto opportuno ricorrere all'uso di buone razze di fermenti selezionati, adatti alle condizioni di materia prima e di vinificazione della Cirenaica, importandoli da paesi simili.

Attualmente in Cirenaica fanno un po' di vino, oltre l'Ufficio Agrario, i fratelli Torresani ad Ain-Mara con uva acquistata dagli indigeni, la Colonia Penale della Berka, qualche *colono* del Guarscià e del Bengasino, con uve di produzione propria, e qualche israelita con uve acquistate dagli indigeni. Complessivamente la produzione si aggira sui 180-200 ettolitri di vino all'anno, contro un'importazione di circa hl. 30.000. Tutti vinificano con installazioni e attrezzatura adattate e di ripiego, fra le quali emerge quella del Cinerella V. al Guarscià che ha costruito da sè, in un angolo di un locale terreno della sua casetta, un *palmeto* alla siciliana, in cemento con *vasca* di fermentazione della capacità utile di hl. 15 (m. $1,50 \times 1,25 \times 1$) e soprastante *pisto* per la pigiatura con i piedi dell'uva e sottostante *pozzetto* per la svinatura.

Sui risultati ottenuti ho già avuto modo di esprimere qualche considerazione in base all'analisi di alcuni campioni di vini mandati dall'Ufficio Agrario all'Istituto Agricolo Coloniale. E peraltro

per bene apprezzare la qualità della materia prima e soprattutto per precisare la qualità dei prodotti ottenibili è necessario procedere a prove di *vinificazione comparative* opportunamente condotte e controllate.

A tale fine, nei vigneti sperimentali, le varietà meritevoli di considerazione dovrebbero essere rappresentate in numero sufficiente di ceppi da consentire di raccogliere un quantitativo adeguato di uva per l'esecuzione di prove pratiche di vinificazione da sole o mescolate fra loro. Criterio che è già stato adottato al vigneto del Rabba e che perciò va solo per qualche vitigno migliorato e completato.

L'Ufficio per i Servizi Agrari fin dal 1926 ha iniziato *saggi* di vinificazione alla Berka i quali sono stati ampliati in quest'ultimi due anni. E' doveroso dire che essi sono stati eseguiti solo mercè un encomiabile sforzo di volontà e di tenacia per parte del tecnico-agrario addettovi. Saggi di vinificazione non privi di interesse è vero, per le osservazioni che hanno permesso di fare, ma che non è possibile, nè consigliabile di più oltre continuare con l'attuale installazione e attrezzatura.

È giunto il momento di dotare l'Azienda Sperimentale del Rabba di una *cantina*, modesta sì, ma proporzionata ai bisogni, adatta alla vinificazione nel particolare ambiente e attrezzata di quel minimo necessario per fare il vino. Un impianto anche in questo caso che possa servire di modello e di guida ai *coloni* che vorranno seguire tale indirizzo, o che già lo hanno adottato, per evitare loro di incorrere in errori grossolani nella costruzione e nell'attrezzatura di queste installazioni, con inutile spreco di denaro e . . . di uva. Una cantina che possa consentire di stabilire in tutti i dettagli la tecnica della vinificazione nel particolare ambiente e della quale i *coloni* se ne possano impossessare e impratichire seguendo la vinificazione stessa.

Sui criteri tecnici direttivi per la costruzione di una tale cantina dirò più oltre. Qui voglio brevemente fermarmi a chiarire il particolare ambiente di vinificazione.

Ho detto che in Cirenaica è possibile produrre vino. Epperaltro con ciò non si deve credere che basta vendemmiare l'uva, riporre il mosto in un recipiente qualsiasi, installato in un locale qualunque, lasciarlo a sè per qualche tempo, per spillarne poi del vino, che possa dirsi tale, poichè, come già in altre occasioni ho insistito, le condizioni di vinificazione non sono delle più favorevoli ai processi fermentativi, specie per quello che si riferisce alla temperatura ambiente, che deve ritenersi eccessiva. E sotto questo riguardo il Bengasino si trova in peggiori condizioni rispetto a Barce e ancor

più rispetto a Cirene, come mostrano i seguenti dati termici riferiti all'epoca della maturazione dell'uva nelle singole zone:

	Media	Massima		Minima	
	generale	media	assoluta	media	assoluta
Fuehiat (Agosto)	26,1	32,2	37,5	20,0	15,2
Barce (21 Agosto-20 Settembre)	23,6	33,1	41,2	14,3	8,3
Cirene (Settembre)	19,9	27,2	37,6	12,4	6,0
Feteiah (Agosto)	23,8	30,5	37,7	17,1	11,9

Per cui ai fini della sperimentazione sulla tecnica della vinificazione, il Bengasino sotto un certo aspetto è da preferirsi; poichè è chiaro che se si riescono a superare in esso le difficoltà inerenti alle elevate temperature, a maggior ragione e con minori sforzi si riuscirà negli altri ambienti più favoriti.

D'altra parte, se è vero che le condizioni di ambiente della Cirenaica, al momento della vendemmia, non sono le più indicate al normale svolgimento dei processi fermentativi, non sono peraltro eccezionali, come risulta dai seguenti dati termici di tipiche zone intensamente viticole del Nord-Africa francese.

	Media	Massima		Minima	
	generale	media	assoluta	media	assoluta
Tunisi { Agosto	26,75	33,37	47,00	20,14	11,00
Tunisi { Settembre	24,16	30,11	44,00	18,22	11,00
Blida (Settembre).	25,00	31,10	40,00	18,80	11,00
El-Ançor (Settembre)	23,10	27,00	39,60	19,20	12,00

Nè deve sorprendere il fatto che la vendemmia è anticipata, poichè ciò si verifica ugualmente nel Tunisino e nella zona costiera dell'Orania. D'altra parte il fatto che la vendemmia viene ad essere eseguita nell'Agosto nel Bengasino e ad esaurirsi entro la metà di Settembre a Barce se apporta qualche grado di temperatura media in più, offre peraltro il non disprezzabile vantaggio di svolgersi prima del ridestarsi dei *ghibli* autunnali ben più pericolosi alla vinificazione per il repentino e sensibile innalzamento di temperatura che inducono.

Le difficoltà adunque ci sono, ma non sono sconosciute e vanno tenute presenti per superarle secondo i dettami che la tecnica enologica ha chiaramente precisato per la vinificazione dei paesi caldi. Tecnica enologica che non richiede impianti necessariamente grandiosi, complicati e costosi come da alcuni si crede, ma molto semplici, economici ed accessibili anche ai piccoli vinificatori e quindi alle particolari condizioni di viticoltura enologica che dovrà formarsi in Cirenaica.

Viticultura piccola, frazionata, per lo più consociata ad altre colture legnose a più lento ciclo produttivo, nelle zone di colonnizzazione di popolamento.

In un paese a modeste prospettive enologiche — in senso quantitativo soprattutto — è inutile, per quanto per *principio preferibili*, pensare agli *stabilimenti enologici*, alle *cantine sociali*, almeno per ora e per parecchio tempo ancora e nella *organizzazione* adottata nella Madre Patria ed in altri paesi produttori di milioni e milioni di ettolitri di vino. Preoccuparsi della *standardizzazione* della produzione del vino senza neppur conoscerne il prezzo di costo comparato mi sembra un voler capovolgere il procedimento del normale andamento delle cose.

Modesta viticultura enologica e modesta enologia. E questa, è un'industria che è ancora possibile di esercitare in piccolo — quando l'orizzonte è chiuso e ristretto — sol che il vinificatore moltiplichi le cure, usi locali molto areati e tini piccoli in cemento armato e operi con pulizia, con mosto corretto nell'acidità, con fermenti selezionati ed anidride solforosa; soprattutto anidride solforosa. Questo antisettico è il *freno chimico* che usato giudiziosamente permette di operare la vinificazione nei paesi caldi con sicurezza e tranquillità. Ed è appunto sui metodi basati sull'uso dell'anidride solforosa che dovrà essere rivolta la sperimentazione della vinificazione nella cantina di cui ho proposto la costruzione all'azienda del Rabba.

Per l'apprezzamento delle qualità e l'analisi dei vini prodotti l'Ufficio Agrario continuerà, come per il passato, a mandare i campioni all'Istituto Agricolo Coloniale Italiano di Firenze.

INDUSTRIA DELL'UVA PASSA. — Su questo orientamento si sono sempre fondate le maggiori speranze per lo sviluppo della viticultura nella Colonia ed esso richiamò subito l'attenzione dei tecnici dei Servizi Agrari sin dal primo abbozzo dei problemi viticoli. Già nel 1923 vennero interessate le varie Sezioni Agrarie della Cirenaica — e in particolare quella di Derna, perchè posta nel centro viticolo indigeno più importante — di compiere esperimenti di essiccazione di uve, col materiale disponibile, in attesa di poterli estendere alle uve dei vigneti sperimentali impiantati od in via di impianto. Difatti, nell'estate del 1924, il Dott. Romagnoli M., allora capo della Sezione Agraria di Derna, sottopose ad esperimento di appassimento le diverse varietà dei comuni vitigni allevati dagli indigeni nei giardini dell'oasi. Dei campioni, prelevati dai lotti meglio riusciti, vennero spediti all'Istituto Agricolo Coloniale Italiano di Firenze, e su di essi lo scrivente poté eseguire dei saggi chimico-tecnologici i cui risultati vennero pubblicati ne « L'Agricoltura Colo-

niale » del Gennaio 1927. Tale esperimento, riuscito oltremodo interessante ed incoraggiante, permise già di raccogliere qualche utile indicazione pratica per avviare questa branca di produzione. Le condizioni del clima del Dernino si mostrarono nel complesso abbastanza soddisfacenti all'essiccazione delle uve a calore naturale, specie durante l'Agosto. La materia prima peraltro palesò le sue prevedibili deficienze in dipendenza soprattutto dal fatto di provenire da vitigni indigeni irrigui a pergolati e perciò inadatti per un tal genere di utilizzazione. Apparve chiaro che per una produzione di uve passe, per mensa o per pasticceria, non si poteva fare assegnamento sulle varietà locali, ma che occorreva ricorrere alla importazione dei ben noti vitigni coltivati nei classici paesi di maggior produzione di uva secca (Moscati, Sultanina, Uva di Corinto, ecc.). E difatti l'Ufficio Agrario provvide ad introdurre tali vitigni nelle collezioni ampelografiche e ad iniziarne la coltura nei vigneti sperimentali. Successivamente furono ripresi, ancora a Derna, gli esperimenti di appassimento dal Tecnico agrario coloniale Micheli A. con uve provenienti dalle varietà maggiormente coltivate presso quel vivaio che nelle campagne 1927 e 28 consentirono di ritrarre altri utili apprezzamenti.

L'indirizzo produttivo delle uve passe ha goduto sempre le simpatie di tutti quanti ebbero ad occuparsi di viticoltura libica, e quindi anche della Cirenaica, perchè ritenuto come il più indicato a realizzarsi per le condizioni generiche di clima — favorevoli all'essiccamento a calore solare — e perchè capace di immediata applicazione ai fini di una possibile esportazione — diretta specialmente verso la Madre Patria che annualmente importa dai 10 ai 15 mila quintali di uva secca — ponendo il prodotto in forma comoda e facile alla conservazione e al trasporto.

Su tali punti credo però utile un qualche chiarimento, esaminando un po' più da vicino qualche aspetto del problema.

È ormai ben precisato che le migliori condizioni per una buona essiccazione sono date, più che dalle elevate temperature, da un conveniente grado igrometrico atmosferico, dall'assenza di pioggia e di venti umidi o eccessivamente caldo-secchi, poichè nel primo caso l'essiccazione risulta ostacolata e prolungata, e nel secondo o scuociono l'uva o la inaridiscono troppo; in entrambi i casi il prodotto si deteriora, riesce scadente e mal si conserva.

Orbene, in base ai dati meteorologici che si posseggono, è da prevedere che non tutte le preconizzate regioni viticole della Cirenaica si presteranno ugualmente bene a tal genere di industria. Così ritengo di dover esprimere delle riserve per il litorale in genere ed in particolare per il Bengasino che durante il periodo utile all'essiccazione delle uve (Agosto-Settembre) presenta clima più media-

mente umido che mediamente secco, con rugiade abbondanti e con frequenza di venti marini carichi di umidità.

In effetto, ritengo che anche nella Cirenaica, l'essiccazione dell'uva al sole non sempre risulterà così facile e sicura come a prima vista potrebbe sembrare, o quanto meno non sarà sufficiente «stendere l'uva fresca al sole, scottata o non, su di un rudimentale materiale per ottenere dopo qualche giorno un prodotto di eccellente conservazione, facilmente vendibile e a prezzi molto remuneratori».

Per ottenere un'essiccazione sicura e tranquilla sono fermamente convinto, invece, che si debbono adottare speciali precauzioni da mettere in opera nella eventualità di avversità climatiche; che sia necessario attrezzarsi contro i venti, la polvere, la rugiada, la pioggia, i parassiti, ecc. specie se si mira ad ottenere una produzione scelta, di qualità che paghi l'uva e la mano d'opera necessaria. E se le uve passe della Cirenaica vorranno aspirare a battere le vie dell'esportazione dovranno essere necessariamente di qualità, non solo, ma anche a buon mercato, altrimenti rimarranno soffocate dalla concorrenza spagnuola, greca, turca, ecc. e poi da quella californiana, sud-africana e australiana. Occorrerà perciò mettersi in grado di produrre della buona, adatta materia prima e a buon mercato e di ottenere un prodotto essiccato scelto e conservabile da presentare convenientemente sul mercato di consumo. Le produzioni speciali sono interessantissime, ma non si improvvisano; occorre molto lavoro, seria preparazione, costanza e disposizione ad andare incontro anche a qualche inevitabile insuccesso preliminare.

Indubbiamente l'indirizzo viticolo rivolto alla produzione di uve passe presenta un certo interesse per la Cirenaica e merita che sian fatti tutti gli sforzi per il raggiungimento del successo. Se si vuole perciò avviare la viticoltura su tale indirizzo occorre estendere ed intensificare la sperimentazione per precisare tutti i problemi tecnici ed economici inerenti alla coltura delle varietà adatte ed all'essiccazione delle uve per modo da mettersi in grado di dare ai *coloni* norme sicure e precise. Ritengo che dapprima si debba agire in profondità e poi in estensione. Occorre cioè dapprima *identificare le zone adatte alla coltura di queste uve e alla loro essiccazione*. Ciò fatto, stabilirvi per ognuna di esse un *centro sperimentale* per mettere a posto tutti i problemi tecnici, per passare poi, in base all'esperienza acquisita, ad estendere la coltura e la preparazione del prodotto in scala da consentire di ritrarre le dovute conclusioni economiche. Queste risultando favorevoli, determinare la formazione di un *centro produttivo*, a mezzo di *coloni*, concentrando tutti gli sforzi per l'affermazione e la riuscita di esso, poichè una volta superata tale difficile fase, sarà poi molto agevole farla estendere — in quella proporzione che sarà possibile e compatibile con l'organizzazione

tecnico-economica dell'azienda — sull'area circostante e formare la *zona di produzione*. Quivi, attraverso la *concentrazione* del numero dei produttori e della massa della produzione, sarà poi molto più facile ed agevole agire per arrivare alla disciplina e organizzazione industriale e commerciale della produzione stessa per conquistare i mercati di esportazione. E questo, mi sia consentito di dire incidentalmente, vale per qualsiasi produzione agraria industriale specializzata destinata all'esportazione.

In base a tale concetto e allo stato attuale delle cose e delle conoscenze acquisite ritengo che tale programma dovrebbe essere attuato sul primo terrazzo dell'Altipiano occidentale, nella zona di Barce, ove la vite mostra di bene prosperare, e ove le condizioni di clima, durante la campagna di essiccazione, appaiono soddisfacenti per l'affermarsi di questa industria, e come si intravede attraverso i dati meteorologici medi che qui si riportano e che si riferiscono al periodo 21 Agosto-26 Settembre, di prevedibile utilità a tale effetto:

Temperatura	{	Massima assoluta	41,2
		Media massima	33,1
		<i>Media generale</i>	23,6
		Media minima	14,3
		Minima assoluta	8,3
Umidità relativa media		50,0	

A Barce inoltre, i pochi vigneti formati dai concessionari sono già orientati verso questa produzione, poichè sono in prevalenza costituiti da Zibibbo, dal vitigno che pare fatto apposta per i paesi viticoli a mercato difficile e povero e perciò accolto sempre con simpatia dai *coloni* perchè ha triplice attitudine, come ha avuto modo di più volte far rilevare, e quindi possibilità di parare meglio ogni e possibile evenienza.

All'azienda della Zorda dovrebbe essere stabilito il centro sperimentale per questo orientamento speciale della viticoltura, ampliando l'attuale sezione del vigneto a ciò destinato su adeguata superficie per costituire parcelle delle diverse varietà adatte all'essiccamento (Moscati, Sultanina, Uva di Corinto, ecc.) di estensione tale da permettere oltre la precisazione della tecnica colturale, di ricavare materia prima in quantità sufficiente per le esperienze di essiccazione ed elementi economici sul costo di produzione.

Per le prove di essiccazione rivolte allo studio comparato tecnico-economico dei vari sistemi di preparazione adatti all'ambiente, alla qualità dell'uva, ecc. occorre naturalmente dotare l'azienda

della Zorda — appena se ne ravviserà l'opportunità — del necessario impianto di essiccazione. Tal impianto dovrà comprendere:

a) *L'aia di essiccazione* convenientemente ubicata rispetto al vigneto, lontana da sorgenti di umidità e da strade polverose; con terreno in leggera pendenza verso Sud e con strade di accesso sistemate in modo da evitare che portino polvere in relazione ai venti predominanti; di forma, dimensioni, orientamento e suolo adatti allo scopo; protetta con buone barriere di frangiventi e difesa dagli animali domestici. Indicato a quest'ultimo scopo il fico d'India con doppia siepe, di cui l'esterna con varietà spinose e l'interna con varietà inermi.

b) *I locali per le operazioni di preparazione e trattamento del prodotto e di ricovero del materiale mobile*. Devono essere semplici ed economici e quindi ridotti a capannoni aereati e luminosi, ubicati in modo da evitare l'arrivo della polvere, ecc. e comprendere: un reparto per il ricevimento dell'uva e l'allestimento per l'essiccazione, un reparto per l'egualizzazione dell'umidità dell'uva secca e un reparto per magazzino di conservazione dell'uva secca.

c) *L'attrezzatura* data: dai tavoli per la cernita dell'uva; dalle vasche per la lavatura in acqua fresca; dal fornello e caldaia per la sbollentatura; dai graticci per l'essiccazione; dai tendoni per la protezione contro la rugiada o di eventuale pioggia; dalle casse da trasporto e da egualizzazione dell'uva secca; dalla camera o capannetta di solforazione, ecc.

S'intende che quando precede vien dato soltanto a titolo indicativo riservandomi di dare istruzioni dettagliate quando se ne manifesterà il bisogno. Come è superfluo avvertire che una tale attrezzatura potrà consentire anche l'essiccazione di altre frutta, come ad esempio i fichi.

L'impianto di essiccazione per uve (e frutta in genere) all'Azienda sperimentale della Zorda, oltre a permettere la sperimentazione tecnico-economica, potrà e dovrà efficacemente assolvere la funzione di propaganda, consentendo ai *coloni* di potervi praticamente apprendere la tecnica dell'essiccazione prescelta.

PROGETTO DI OLEIFICIO E DI CANTINA.

Nell'ipotesi che la proposta di dotare l'Azienda Sperimentale del Rabba di un oleificio e di una cantina venga favorevolmente accolta, ritengo opportuno, per meglio fissarne i criteri tecnici che dovranno guidare alla loro costruzione ed attrezzatura, di allegare alla presente relazione il relativo *schema di progetto tecnico*. Progetto, ben inteso, di valore puramente indicativo e sul quale, dall'Ufficio Tecnico delle Opere Pubbliche, potrà essere compilato il

progetto definitivo ed esecutivo, specie per quello che ha attinenza alla parte costruttiva vera e propria. Per la progettazione di questa bisognerà tener presente che essa dovrà risultare *semplice, solida ed economica*, come si conviene alle costruzioni rurali in genere e coloniali in particolare.

Prevedendosi di dover costruire oleificio e cantina risulta evidente la convenienza che ne deriva nel riunirli in un unico edificio come è stato progettato. Convenienza economica per risparmio di muratura e convenienza tecnica perchè consente di far godere l'esposizione di Nord (più fresca e ventilata) alla cantina e di Sud (più calda) all'oleificio, con il vantaggio reciproco non indifferente di risultare quella riparata dall'esposizione più calda e questo da quella più fresca, come è richiesto.

L'edificio, a pianta generale rettangolare, viene ad essere per ciò diviso longitudinalmente in due corpi di fabbrica di cui, quello esposto a Nord, destinato alla cantina e l'altro esposto a Sud, all'oleificio.

Tale disposizione, in caso se ne dovesse presentare il bisogno, è capace di consentire sia l'ampliamento della cantina a spese dell'oleificio, e, viceversa, smontando l'attrezzatura dell'una o dell'altro. Così nel caso si presentasse la necessità di dare uno sviluppo maggiore alla cantina si potrebbe smontare il macchinario dell'oleificio per destinarlo altrimenti ed adibire tutto l'edificio a cantina, di cui il corpo di fabbrica rivolto a Nord a tinaia e quello rivolto a Sud a cantina di elaborazione e conservazione del vino. Come nel caso che dovesse presentarsi l'eventualità di mantenere invariata la capacità della cantina e aumentar quella dell'oleificio si potrà pervenirvi mediante la costruzione di corpi di fabbricati laterali e perpendicolari al progettato oleificio; mentre che nel caso contrario di dover ampliare la sola cantina lo scopo potrà esser raggiunto costruendo un altro corpo di fabbrica collaterale a quello progettato.

Infine nel caso che si dovesse verificare l'eventualità di smobilitare entrambi gli impianti, resterebbe sempre un fabbricato destinabile ed adattabile per altri usi agrari o industriali.

In un paese all'inizio della sua valorizzazione economica e in una azienda sperimentale, eventualità di tal genere non possono non tenersi presenti, come lo sono state nella redazione del relativo schema di progetto di costruzione.

OLEIFICIO. — Il corpo di fabbrica destinato all'oleificio è diviso in due piani, di cui: quello a piano di campagna, diviso in tre locali, e quello al primo piano, in due. Al piano terreno trovano posto: nel locale (D) l'*ingresso* all'oleificio, per il ricevimento delle olive e il loro trasporto al piano soprastante destinato ad *olivaio* o ma-

SCHEMA DI PROGETTO TECNICO
DI CANTINA E DI OLEIFICIO
PER L'AZIENDA AGRARIA SPERIMENTALE DEL RABBA

LEGGENDA

CANTINA.

A — *Vaschetta di ricevimento dell'uva.*

B — *Tinaia.*

1 — Pigiatrice-diraspatrice.

2 — Pozzetto per il mosto.

3 — Pompa da mosto.

4 — Torchio idraulico per vinacce.

5 — Pompa idraulica.

6 — Motore elettrico.

7 — Tini in cemento armato a sezione quadrata.

8 — Tini in cemento armato a sezione circolare.

C — *Cantina di elaborazione e conservazione.*

9 — Botti in cemento armato.

10 — Botti in legno.

OLEIFICIO.

D — *Ingresso.*

Ricevimento olive.

11 — Scala di accesso all'olivaio.

E — *Laboratorio.*

12 — Frantoio a due molazze verticali di macina e rimacina.

13 — Pressa idraulica di prima pressione.

14 — Pressa idraulica di seconda pressione.

15 — Pompa per sughi oleosi.

16 — Vaschette per sughi oleosi.

17 — Pompa idraulica.

18 — Centrifuga per la separazione dell'olio.

19 — Motore elettrico.

20 — Caldaia per l'acqua calda.

F — *Oliario.*

21 — Recipienti per la conservazione dell'olio.

G (H) — *Oliario.*

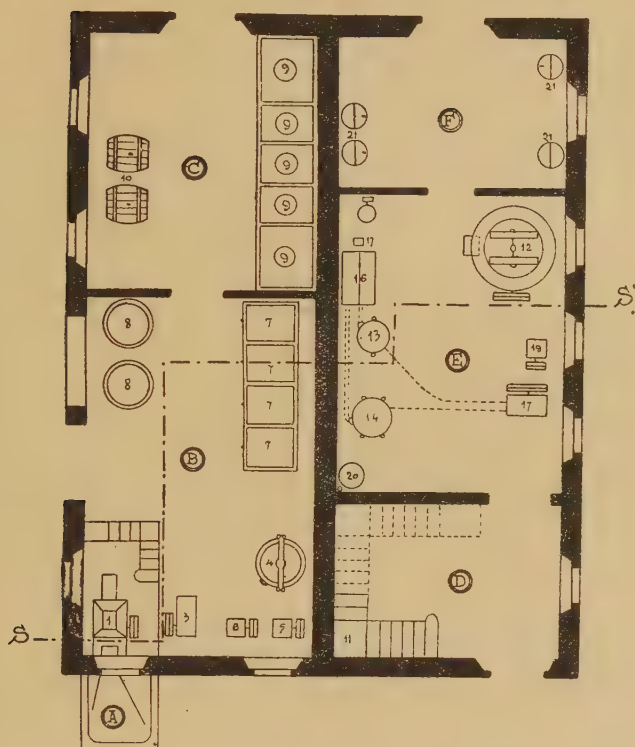
Reparto pulitura delle olive (H).

Reparto conservazione delle olive (G).

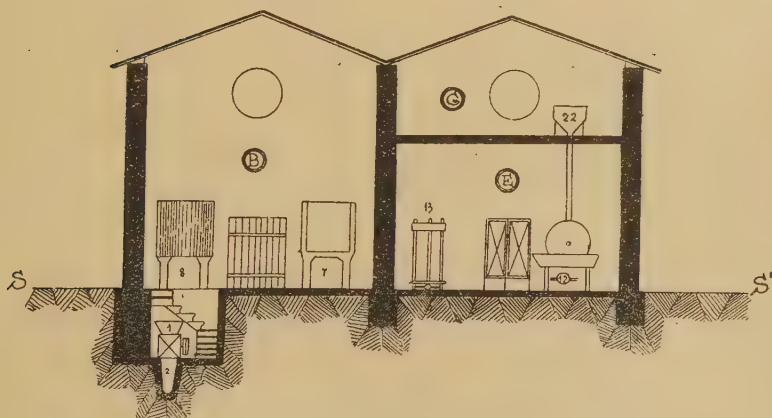
22 — Tramoggia per olive.

SCHEMA DI PROGETTO TECNICO DI CANTINA E OLEIFICIO
PER L'AZIENDA AGRARIA SPERIMENTALE DEL RABBA.

N. ← ————— →



Pianta (Scala 1:200).



Sezione trasversale S-S' (Scala 1:200).

gazzino di conservazione delle olive (G); nel locale (E) il *laboratorio* o sala di estrazione dell'olio e nel locale (F) l'*oliaio* o magazzino per l'olio.

Con questa disposizione si consegue lo scopo di avere per il *laboratorio* una sola parete esterna e quindi di poter mantenere in esso una temperatura adeguata all'estrazione dell'olio.

Al primo piano, di altezza ridotta (m. 2 alla gronda) e con copertura a tetto a due falde, in un locale soprastante all'ingresso (H) dovranno essere sistemati gli ordigni di pulitura e lavatura delle olive e nell'altro (G), maggiore, che si estende sul laboratorio e sull'oliaio, il magazzino per la conservazione delle olive, nel quale è posta la tramoggia per il rimando delle olive da lavorare nel laboratorio.

L'attrezzatura è stata segnata soltanto per memoria perchè è prevista di possibile ulteriore sviluppo, non essendo oggi possibile, nè conveniente, stabilire quale verrà ad essere, in un futuro più o meno prossimo, il quantitativo massimo di materia prima che si potrà e si vorrà lavorare.

Così il sollevamento dell'olive all'olivaio è stato progettato per ora doversi compiere a spalla d'uomo, ma è evidente che in avvenire ravvisandosene l'opportunità, esso potrà essere convenientemente sostituito da un elevatore meccanico installabile nel locale (D).

L'attrezzatura del laboratorio in primo tempo potrà essere limitata al puro necessario, salvo ad accrescerla man mano che si renderà necessario e comprendere, ad esempio, il seguente macchinario :

un frantoio a due molazze verticali, di macina delle olive e di rimacina delle sanse ;

una pressa idraulica di prima pressione (a doppia gabbia metallica ad anelli di cui in un primo tempo si farà l'acquisto di una sola);

di una pressa idraulica di seconda pressione (c. s.);

di una pompa idraulica;

di una pompa per sughi oleosi ;

di una centrifuga separatrice dell'olio dalle acque di vegetazione e di una caldaietta con fornello metallico per l'acqua calda per la pulizia degli utensili e che nel contempo possa assolvere l'ufficio di stufa per mantenere al grado voluto (18° - 20°) la temperatura del laboratorio.

Il motore è stato previsto debba essere elettrico, e perciò è stato posto nel laboratorio ; se per contro si dovesse fare ricorso ad un motore a scoppio allora esso andrà installato fuori, nell'ingresso (D).

Del resto la disposizione definitiva del macchinario è passibile di modificazioni in relazione al tipo di macchinario stesso che verrà

prescelto e secondo le indicazioni che verranno date dalla ditta fornitrice.

Per la conservazione dell'olio in un primo tempo è previsto l'uso di recipienti di bandone; in avvenire, se il quantitativo di olio da conservare dovesse essere importante, si potrà ricorrere alla costruzione nell'oliaio di *pile* per olio interrate. Qualche locale accessorio non progettato, come sansaio, inferno, ecc., presentandosi l'opportunità della loro costruzione, lo potrà esser fatto in tettoie un po' distanti dall'oleificio, come è consigliabile.

Quello che dovrà essere curato al massimo grado è la costruzione dei pavimenti e dell'intonaco interno delle pareti per modo da permettere il mantenimento della più scrupolosa pulizia a mezzo di abbondanti lavature. Ragione per cui occorrerà provvedere alla necessaria provvista d'acqua e alla sua opportuna distribuzione in tutti i locali.

CANTINA. — Il corpo di fabbrica destinato a cantina in un unico piano terreno, molto ampio in altezza e con copertura parimenti a tetto a due spioventi è diviso trasversalmente in due locali di cui uno destinato a *tinaia* (B) e l'altro a *cantina di elaborazione e conservazione* (C).

Nello schema di progetto è previsto anche la costruzione di una *vaschetta per il ricevimento dell'uva* (A) in cemento e protetta da una tettoia a pensilina e di una *fossa* per l'installazione della pigiatrice; ma è evidente che in un primo tempo dovendosi lavorare modesti quantitativi di uve si potrà anche fare a meno di una tale comodissima disposizione.

La tinaia dovendo essere molto aereata, ventilata, è stata progettata in modo da essere il più possibile aperta sul lato Nord ove, per assicurare la necessaria sicurezza di custodia, si potrà far ricorso all'installazione di cancellate di ferro.

Per l'attrezzatura della tinaia (macchinario di vinificazione), tini di fermentazione, ecc.), e della cantina p. d. (botti di elaborazione e conservazione del vino, ecc.) valgono le analoghe considerazioni esposte per l'oleificio.

Norma direttiva anche qui dovrà essere quella del graduale e progressivo attrezzamento, man mano che se ne manifesterà il bisogno. Il macchinario di vinificazione in un primo tempo potrà essere limitato ad una pigiatrice-diraspatrice (che all'occorrenza può funzionare anche da pigiatrice semplice per le vinificazioni in bianco); ad una pompa da mosto, ad un torchietto idraulico per vinacce a gabbia mobile su carrello, ad una pompa da travaso e ad un refrigerante ad acqua fresca. I vasi vinari, di cui oggi è difficile prevedere la capacità singola e complessiva stante gli scarsi elementi che si

posseggono sulla produttività unitaria della vite nella zona, sono stati segnati nello schema di progetto soltanto a titolo indicativo. I tini, che dovranno essere in cemento armato e isolati dal suolo e dalle pareti per aumentare l'aereazione e la superficie irridiante del calore producentesi con il moto fermentativo, potranno essere ridotti dapprima a tre o quattro della capacità unitaria di 10-15 hl. per lasciar posto alla costruzione, che si dovesse manifestare in seguito, di altri due-tre di capacità maggiore ed uno anche a *tino-anfora* per prove di fermentazione a lisciviazione automatica, in uso nel Nord Africa francese.

Dei tini da costruirsi, alcuni avranno la sezione circolare e altri quella quadrata per determinare sperimentalmente il relativo comportamento tecnico.

La posta dei tini dovrà essere sufficientemente alta, allo scopo, oltre che di permettere l'aereazione sul fondo del tino, di consentire lo scarico diretto delle vinacce dal basso del tino nella gabbia del torchio con evidente celerità ed economia di lavoro. Per la dotazione dei vasi vinari della cantina di elaborazione e conservazione si farà ricorso dapprima a botti in legno per passare poi a quelle in cemento, più indicate nei paesi caldi per la conservazione dei vini da pasto comuni.

Anche per la costruzione dei pavimenti, dell'intonaco delle pareti interne e la provvista d'acqua della cantina, valgono le stesse considerazioni esposte per l'oleificio.

PERSONALE TECNICO. — La sperimentazione e le indagini economiche sulle colture legnose e sulla industrializzazione dei loro prodotti non si esauriscono in breve tempo, anzi, come ho avvertito, richiedono un lungo costante ciclo di lavoro. Conseguentemente assurge a fattore di primaria importanza la qualità del personale tecnico da destinarsi ed ancor più la necessità che esso possa dedicarvisi con continuità e per un lungo periodo di tempo. Le apparizioni fugaci del personale tecnico in questo campo non portano ad alcun risultato concreto e positivo, che anzi ne allontanano sempre più il conseguimento, dovendosi per ovvie ragioni, quasi sempre tornar da capo. Nel chiudere perciò questa mia breve relazione, non posso tralasciare dal far cenno anche al personale tecnico da destinare al funzionamento dei nuovi impianti proposti.

Attualmente e da qualche anno, la Direzione dell'Ufficio Agrario, per lo svolgimento di questo ramo del servizio tecnico si è valso dell'opera del Tecnico agrario coloniale Micheli A., il quale ha dimostrato di disimpegnarlo con intelligenza, diligenza e passione. Egli è ormai da diversi anni nella Colonia di cui ha perciò conoscenza dei suoi ambienti agrologici, ed ha, in tale periodo di tempo,

accumulata una certa esperienza intorno alle colture olivicole e viticole e alla manipolazione dei loro prodotti (appassimento delle uve e vinificazione). In tali condizioni, mi sembra che il portare innovazioni possa riuscire più di danno che di utilità al servizio, poichè un cambiamento di personale farebbe andar dispersa, sia pur poco, ma sempre, una preziosa esperienza che è stata acquisita e che non può essere concretata, specificata, comunicata ad altri perchè in formazione, in via ancora di sviluppo. Ritengo perciò che il Signor Micheli possa egregiamente continuare a disimpegnare le mansioni finora affidategli, anche con gli accresciuti mezzi e con la proposta nuova attrezzatura; perchè egli con le prove di capacità che ha già fornito e con i requisiti che possiede dà affidamento di ben riuscire.

Ben inteso che con ciò non intendo menomamente riferirmi alla costituzione di una sezione a sè del servizio sperimentale, poichè la direzione, la sorveglianza, ecc. anche di questo ramo tecnico-agrario spettano e devono spettare al titolare dell'Ufficio agrario, di cui il tecnico dipendente viene ad essere un collaboratore.

Firenze. — Laboratorio di Tecnologia Agraria dell'Istituto Agricolo Coloniale Italiano — 15 Dicembre 1930-IX.

A. FERRARA

Per la creazione di un Osservatorio di Economia rurale coloniale ⁽¹⁾

L'agricoltore che si accinga a prendere in esame i problemi della valorizzazione agraria delle nostre colonie, non tarda a rendersi conto della incompletissima documentazione di carattere economico agrario esistente. Si sa che le varie popolazioni indigene delle colonie esercitano una attività economica più o meno vasta ed intensa, poggiata sull'agricoltura o sulla pastorizia o sull'una e sull'altra contemporaneamente; che da molti anni arditi e benemeriti connazionali portano la loro azione nell'esercizio dell'agricoltura coloniale. Ma quando tali fatti si vogliano conoscere nel dettaglio una grave delusione diventa inevitabile per l'assenza di ogni rilievo preciso, che abbia la solida base nei numeri. Questa affermazione di carattere generale vale per l'economia indigena e per la colonizzazione di tipo capitalistico.

(1) Comunicazione presentata al Primo Congresso di Studi coloniali.

Questa povertà di documentazione viene abitualmente attribuita alla scarsa esperienza coloniale del nostro Paese. Ma ciò è solo in parte vero. Bisogna riconoscere che fino ad oggi non si è saputa valutare l'alta importanza degli studi di economia agraria, che richiedono attenta e metodica raccolta e coordinamento di dati e di osservazioni. Questi studi non hanno che pochissimi cultori, tutti nell'impossibilità di dedicarvisi completamente.

La buona conoscenza delle tradizionali forme economiche delle popolazioni indigene costituisce un solido punto di partenza per le varie attività dell'Amministrazione. Sono esse un fattore essenziale per l'azione dell'uomo politico che non può svolgere una feconda opera senza una esatta conoscenza delle condizioni materiali nelle quali vivono le genti indigene. E gli stessi studi permettono inoltre di valutare, in termini precisi, le possibilità economiche del territorio e l'ausilio che dai nativi si può attendere nello sviluppo dei processi di valorizzazione economica affidati ad agricoltori italiani.

È certo strano dover constatare che mentre tante indagini si sono compiute sulle popolazioni e sulle caratteristiche della loro vita, poco o nulla si sappia invece delle manifestazioni economiche, dei bilanci delle imprese indigene, di tutte quelle attività cioè cui è legato il benessere delle genti native e che tutte sono, più o meno, suscettibili di ulteriori sviluppi ed evoluzioni sotto lo stimolo dei Governi coloniali.

La scelta di un indirizzo di politica economica, sia essa diretta ad esaltare l'economia indigena o al graduale sorgere della colonizzazione italiana, o all'uno e all'altro fine contemporaneamente, richiede vaste conoscenze preliminari sulle manifestazioni economiche tradizionali del Paese. Nel primo caso si deve essere in grado di valutare la possibilità e la convenienza di un ulteriore sviluppo e perfezionamento delle imprese delle popolazioni locali; nel secondo, dopo avere riconosciuto, in linea pregiudiziale, quale sia il rendimento della terra nel regime di utilizzazione economica locale, si deve cercare di comprendere fino a che punto e in qual modo i fattori naturali dell'ambiente agrologico siano atti allo svolgimento di programmi agricoli intensivi e perfezionati, in qual modo la colonizzazione possa giovare del diritto agrario indigeno, delle loro consuetudini, quali aiuti i lavoratori locali possono portare nelle aziende italiane, ecc.

Ancora più importanti poi, e meritevoli di attento esame, sono i problemi relativi alla organizzazione e allo sviluppo delle prime imprese italiane che vanno sorgendo nelle colonie.

La prima fase della colonizzazione, a chi ben osservi, appare subito rivolta alla laboriosa ricerca di un indirizzo, fra l'ignoranza delle cose più fondamentali e il difetto di ogni tradizione. Il pro-

blema è vastissimo ed ha riflessi di carattere politico, sociale, demografico, ecc. Ma per quanto concerne la sua concreta attuazione, esso può essere esaminato sotto il duplice aspetto tecnico ed economico.

Nella mia mente, appaiono chiari i doveri dell'Amministrazione in questa prima fase della messa in valore di un paese nuovo. Si presenta necessario fare appello all'appassionato concorso di audaci pionieri; senza un grande coraggio ed una salda fede, non si comincia un'opera di colonizzazione. Gli agricoltori migliori, quelli che per lunga esperienza di vita amano basare le loro imprese su solide conoscenze e che abbisognano di dati precisi e controllati prima di decidere ogni iniziativa, sono generalmente assenti in questa prima fase del fenomeno. I pionieri devono partire spinti dall'entusiasmo, più che dalla fredda valutazione delle cifre e sorretti qualche volta da una buona dose di illusione. Qualcuno di essi dovrà interrompere la sua fatica prima di avere raggiunto il successo? Ma ciò è inevitabile. Altri arriveranno esausti alla meta, così da non potere compiere lo sforzo conclusivo? Anche questo purtroppo è una dolorosa necessità.

Ma quali doveri ha l'Amministrazione Coloniale in questo primo periodo? Intanto quello di aiutare in tutte le possibili forme, di seguire da vicino le vicende dei colonizzatori, di sorreggerli, di incitarli, di ottenere, in altre parole, che il maggior numero di essi abbiano a riuscire nel loro intento. Che vi siano vittime, si è visto, è una dolorosa necessità, insopprimibile; ma la percentuale di esse dovrà risultare quanto più possibile trascurabile. Ma vi è un altro importante dovere, a mio giudizio, preminente, quello cioè di riuscire a comprendere nella loro intima essenza i fenomeni che caratterizzano questa prima fase della colonizzazione, di documentarne il loro pratico sviluppo. L'Amministrazione Coloniale deve sentirsi dominata dall'idea fissa di conoscere, di studiare, ciò che viene svolgendosi per opera degli agricoltori. Ciò è indispensabile, perchè dall'esperienza che sorge abbiano a scaturire le linee fondamentali dell'azione futura.

Una delle caratteristiche del primo periodo dell'opera di valorizzazione dovrebbe essere la seguente. Poichè manca la possibilità della scelta di un indirizzo sicuro, consigliare e favorire una grande varietà di imprese; tentare cioè, contemporaneamente, molte vie, per accrescere le probabilità di trovare quelle che meglio corrispondono alle condizioni ambientali.

Possiamo noi affermare di avere ricavato da tante dolorose vicende del passato l'esperienza che da essa ci sarebbe dovuta derivare? Si è oggi in grado di illustrare le ragioni di tanti insuccessi nelle imprese agrarie coloniali? Dove e da chi si possono apprendere le vere ragioni dell'accaduto, ragioni che avrebbero dovuto ren-

derci pensosi dell'avvenire? Questi interrogativi, molto gravi, dimostrano che nelle attività che l'Amministrazione spiega a favore della colonizzazione, manca ancora qualche importante organo cui dovrebbe spettare la funzione di trarre dal lavoro svolto tutti i benefici desiderabili. Eppure in Eritrea e in Somalia numerose imprese ebbero vita in passato, senza lasciare alcuna traccia che possa illuminare l'opera degli attuali agricoltori. Fino a quando le conoscenze acquisite restano nella modesta cerchia di coloro che ne sono i protagonisti, o poco all'infuori di essa, non se ne possono attendere che limitati benefici per il Governo e per la collettività. Fu grave colpa non avere subito compreso ciò e non avervi posto rimedio.

Finora si è preferito seguire un criterio empirico. Quello cioè di attendere il risultato finale delle imprese prima di esprimere giudizi di merito sulla loro organizzazione e vitalità. Questo metodo di valutazione, nella più favorevole delle ipotesi, può dare qualche utile indicazione solo dopo una lunghissima serie di anni. D'altra parte esso permette di arrivare alla constatazione di un fatto positivo, il successo o l'insuccesso, ma raramente consente di precisare le ragioni di tale risultato, e cioè quello che più interessa dal punto di vista pratico. Va anche aggiunto che le situazioni delicate o gravi, nelle aziende agrarie, non sorgono improvvisamente nel giro di pochi mesi, ma sono sempre annunziate da segni precursori più o meno evidenti. Una rapida diagnosi dei mali che minacciano l'impresa può consigliare opportuni interventi di considerevole efficacia. Il giorno in cui la metodica raccolta ed elaborazione dei dati di carattere economico avrà assunto lo sviluppo necessario, sarà possibile mettere subito a disposizione degli agricoltori nuovi giunti, l'esperienza acquisita in modo sicuro nelle aziende migliori. A questa finalità eminentemente pratica si deve tendere. Sarà questo il maggiore aiuto che l'Amministrazione potrà dare agli agricoltori coloniali.

Le attuali incompletissime e sporadiche conoscenze in materia economica agraria, rappresentano uno dei fattori che più deprimono lo sviluppo dell'agricoltura nelle colonie. Gli agricoltori che avrebbero i requisiti per affrontare con successo la colonizzazione si rifiutano di occuparsene appunto perchè trovano insufficienza di dati e di documentazione. Più volte, nella mia ormai non breve attività professionale, ho dovuto assistere alla rinuncia ad occuparsi di problemi coloniali da parte di agricoltori sotto ogni riguardo eccellenti. Si tratta dunque di questioni del più alto interesse pratico.

* * *

Lo sviluppo concreto delle idee accennate, richiederà un'azione alquanto complessa e delicata. Gli studi e i rilievi dell'economista, fra l'altro, perchè basati sull'osservazione minuta dei fatti e sulla

elaborazione critica del materiale raccolto, trovano in genere collaboratori diffidenti e freddi nella massa degli agricoltori. I quali sono troppo preoccupati e qualche volta gelosi delle loro questioni interne per dire completamente la verità; essi non pensano che una migliore conoscenza dei problemi agricoli finirebbe col tradursi in effettivi benefici per le loro stesse aziende. Nelle colonie, per ragioni evidenti, queste difficoltà si presentano ancora più gravi che nella Metropoli.

Ma l'Amministrazione Coloniale, cui spetta l'alta direzione della colonizzazione, non può e non deve arrestarsi di fronte ad eventuali atteggiamenti di indifferenza o di mal celata ostilità. Essa sostiene ed aiuta gli agricoltori che operano nelle colonie, sopporta gravi sacrifici finanziari ed ha quindi il diritto di seguire da presso l'opera dei singoli, di pretendere anzi la loro collaborazione, perchè dall'esperienza che giorno per giorno va sorgendo abbiano a derivarne vantaggi per la collettività. La legislazione di favore vigente in materia di agricoltura, ha la sua giustificazione, non solo nel principio di favorire le varie imprese, ma soprattutto nell'utilità che a tutti potrà derivare, nel presente e nel futuro, dall'opera svolta nella prima laboriosa fase della colonizzazione. Solamente tali ragioni d'ordine superiore possono giustificare oneri così gravi per l'Esercizio.

Nel Regno, dove pure l'agricoltura si svolge secondo una tradizione secolare, si provvede qualche anno fa alla creazione di uno speciale Istituto Nazionale di Economia Agraria, regolato dal R. Decreto 10 Maggio 1928 n. 1418; tale Istituto è un ente parastatale, avente personalità giuridica e gestione autonoma, sottoposta alla vigilanza del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste.

L'Istituto Nazionale di Economia Agraria ha i seguenti scopi:

a) Promuovere ed eseguire indagini di studi di economia agraria e forestale con particolare riguardo alla necessità della legislazione agraria, dell'Amministrazione rurale e delle classi agricole nei loro rapporti sindacali.

b) Promuovere, in conformità di direttive da esso stabilite, la graduale costituzione di uffici di contabilità agraria.

c) Indirizzare e coordinare l'attività di osservatori locali di economia agraria.

Tali scopi l'Istituto persegue mediante i propri organi centrali e periferici. Al centro funziona un Comitato direttivo il quale presiede al funzionamento tecnico ed anche amministrativo dell'Istituto stesso. Alla periferia sono istituiti osservatori regionali che per ora sono cinque: tre (per la Lombardia, per l'Emilia, per la Campania), con sede, rispettivamente, presso le Cattedre di Economia rurale dei R. Istituti Superiori Agrari di Milano, di Bologna, di Portici; uno (per la Toscana) con sede presso la R. Accademia dei Georgofili di Fi-

renze; il quinto (per la Sicilia) con sede presso l'Osservatorio Economico del Banco di Sicilia, in Palermo.

Un eventuale Osservatorio di Economia rurale per le colonie dovrebbe avere una organizzazione alquanto diversa e molti compiti che possono forse apparire superflui nella Metropoli, dove l'agricoltura è assai meglio nota e ricca di una tradizione secolare. Una elencazione di grande massima dei compiti principali da affidare all'eventuale Osservatorio, potrebbe essere la seguente:

PER L'ECONOMIA AGRARIA E PASTORALE INDIGENA:

1) Studio economico agrario delle imprese indigene, agrarie e pastorali più caratteristiche e loro organizzazione. Elementi per lo studio dei relativi bilanci. Indagini sul rendimento medio dei terreni valorizzati con le imprese degli indigeni.

2) Studio dei contratti agrari e delle consuetudini relative all'agricoltura, alla pastorizia e a tutte le altre manifestazioni economiche degli indigeni.

3) Metodica raccolta di dati economici relativi alle varie coltivazioni indigene e agli allevamenti di bestiame.

4) Indagini sull'attività economica dei vari gruppi di popolazioni.

PER L'ECONOMIA AGRARIA METROPOLITANA:

1) Economia delle opere di trasformazione fondiaria ed agraria: Disboscamento e sistemazione del terreno.

Impianti idrici, canalizzazioni.

Costruzioni rurali.

Dissodamenti e lavori.

Piantagioni arboree, ecc.

2) Studio economico agrario completo di alcune aziende agrarie tipiche, poste nelle diverse zone caratteristiche delle colonie.

3) Indagini economiche metodiche sulle colture e sugli allevamenti più importanti praticati nelle aziende agrarie.

4) Indagini economiche sui problemi della mano d'opera indigena e metropolitana.

5) Studi economici sui contratti più caratteristici o che si vogliono introdurre e titolo sperimentale.

* * *

L'Amministrazione Coloniale, la suprema regolatrice del movimento di valorizzazione economica delle colonie, dovrà proporsi la soluzione di questi problemi. Per ragioni d'ordine eminentemente pratico, per avere cioè precisi elementi su cui fondare la propria azione; ma anche per ragioni d'ordine morale, perchè solo in tal

modo sarà possibile valorizzare il contributo che ciascun colonizzatore, grande o piccolo, dà o può dare alla buona causa dell'agricoltura coloniale. Le lotte, gli inevitabili insuccessi è necessario lascino utili insegnamenti per l'azione futura. A nulla serve l'esperienza se essa deve restare patrimonio di una ristretta cerchia di persone.

L'organizzazione di tali servizi potrebbe essere basata sui seguenti concetti fondamentali. Creazione di un organo centrale, emanazione più o meno diretta del Ministero delle Colonie, al quale dovrebbero spettare funzioni direttive e di coordinamento, nonchè lo sviluppo di alcune indagini particolari e la pubblicazione periodica dei lavori compiuti. Le funzioni direttive si esplicherebbero con la scelta degli argomenti da porre allo studio, con l'indicazione dei metodi di indagine da seguire che è opportuno siano più che possibile uniformi in tutte le colonie, col mantenere il necessario collegamento fra i lavori in corso di svolgimento nelle diverse colonie e con lo studio e la elaborazione dei dati raccolti. L'organo centrale dovrebbe pure essere in grado di disporre indagini dirette, in quelle materie che per la loro natura possono più agevolmente essere trattate da funzionari che non dimorino permanentemente in colonia.

Se si dovessero richiedere funzioni di questa natura ad apposito ente da creare, le spese risulterebbero molto forti. Valendosi invece di organismi già esistenti e che da tempo portano la loro opera in questo campo o in campi affini, si conseguirebbero due risultati di grande rilievo, quello di ridurre ad un minimo le spese e di rafforzare l'ente al quale verrebbero richiesti tali compiti. L'Istituto Agricolo Coloniale Italiano di Firenze per la sua organizzazione, per la tradizione che ha già saputo creare, sembra meritevole di svolgere la nuova attività, anche perchè nel passato ebbe sempre ad occuparsi di ricerche del genere, limitatamente alle disponibilità finanziarie.

Gli organi periferici dovrebbero invece avere la loro sede nelle colonie e precisamente presso gli Uffici Agrari dei vari Governi. Sono questi gli strumenti più adatti ai rilievi di natura economico agraria. Le indagini minute e continuative eserciterebbero, fra l'altro, un potere formativo sugli stessi agronomi degli Uffici Agrari, obbligandoli a penetrare nel dettaglio tutti gli aspetti dei problemi dell'agricoltura locale.

Le difficoltà che si muovono all'auspicata fondazione di un Osservatorio di Economia rurale per le Colonie, sono di natura prevalentemente finanziaria. Ma col valorizzare ciò che già esiste nella Metropoli e nelle colonie, senza creare organismi nuovi, anche tale preoccupazione perde di ogni importanza.

Che cosa può rappresentare dinanzi ai molti milioni che lo Stato destina annualmente alle opere di colonizzazione agraria, la piccola somma che potrà occorrere per il funzionamento di un Osservatorio? Come concepire un'opera grandiosa quale è quella della valorizzazione agraria delle colonie, senza gli organi necessari a documentarne i vari aspetti concreti? Se si potesse fare un calcolo, anche approssimativo, dei capitali male investiti o addirittura dispersi per non avere valorizzata l'esperienza del passato, si sarebbe presi dallo sgomento.

Col presentare al 1° Congresso di Studi Coloniali la proposta relativa alla istituzione di un Osservatorio di Economia rurale per le Colonie, ho il convincimento di porre un problema di importanza fondamentale. Non problema di dettaglio dunque, ma nuovo orientamento di lavoro che segnerà l'inizio di un più realistico esame dei problemi dell'agricoltura coloniale, di quei problemi cioè che a giudizio ormai unanime, dovranno dare alle nostre colonie una maggiore floridezza economica. L'Amministrazione ne ricaverà grande vantaggio. Ed essa riuscirà a creare quella tradizione che rappresenta uno dei maggiori fattori di progresso.

Sembra giunto il momento di uscire definitivamente dalla fase delle conoscenze vaghe ed incerte, che solo può ammettersi nella prima fase di occupazione delle colonie; e di chiarire invece e di tradurre in cifre tutti i fenomeni della produzione. La finalità ultima alla quale si deve tendere è quella di sostituire all'azione sempre ispirata a bene, ma talvolta disorganica, un metodo di lavoro razionale, che proceda con continuità e che tenga conto di tutto, valorizzando l'esperienza del passato. I programmi dell'Amministrazione Coloniale acquisteranno molto in potenza di realizzazione; si utilizzeranno meglio tempo e capitali.

A. MAUGINI

RASSEGNA AGRARIA COLONIALE

I SERVIZI SANITARI NELLA SOMALIA ITALIANA. Se ne occupa esaurientemente S. Fadda nei N. 4 e 5 di «*Rivista delle Colonie Italiane*».

L'A. espone quanto è stato fatto nel periodo 1° Luglio 1929-30 Giugno 1930 (complessivamente le infermerie e gli ambulatori praticarono 313.666 visite), e, dopo aver dato un quadro sintetico dei servizi sanitari, passa in rassegna i risultati conseguiti con la lotta contro le più importanti e diffuse forme morbose epidemiologiche. Lavoro vasto e non facile: basterà ricordare che sono stati accertati 35.000 casi di malaria, cifra che è inferiore alla realtà, perchè non comprende i dati di diverse località intensamente malariche.

Accenna anche alle varie altre forme morbose comuni della Colonia e al programma sanitario per l'avvenire.

LA PRODUZIONE DELL' UVA PASSA IN ITALIA in quest'anno ha raggiunto i q.li 70.230 contro 17.210 dell'anno scorso. Il primo posto nella produzione è tenuto dalla Sicilia con q.li 42.220 (Provincia di Trapani, 42.000; Provincia di Messina, 220); vengono poi la Provincia di Roma con q.li 24.590, la Sardegna con q. 2.950 e le Province di Campobasso, Foggia e Cosenza con piccoli quantitativi.

(Da « *Il Coltivatore* », N. 7, 1931).

L'ESPORTAZIONI DI PRIMIZIE DELL'ALGERIA IN GERMANIA. A questo proposito la « *Revue Agricole de l'Afrique du Nord* » nel suo N. 616 dice:

I mandarini algerini sono molto apprezzati dai consumatori tedeschi; peraltro si fa loro il carico di essere spediti in colli troppo pesanti. Gli altri paesi esportatori, l'Italia specialmente, usano imballaggi più leggeri.

I fichi secchi, i datteri e le mandorle possono trovare sbocchi importanti in Germania, purché sieno scelti, di buona qualità e senza parassiti.

Le patate primaticce son ricercate e si vendono a prezzi superiori delle siciliane; è da prevedersi, per ciò, che, attenuata la presente crisi, l'Algeria ne potrà fare spedizioni importanti.

I pomodori sono apprezzati ed arrivano in buono stato in Germania, ove sono preferiti quelli di media grossezza e di forma rotonda.

CIRCA LA PRODUZIONE MONDIALE ED IL PREZZO DEI PIÙ IMPORTANTI PRODOTTI TROPICALI, il « *Tropenpflanzer* » del Novembre 1930, pubblica uno studio nel quale contempla la produzione del caffè, del tè, del cacao, del caucciù, del cotone, del sisal, del copra.

L'articolista osserva che in seguito alla mancanza di materie prime, dopo la guerra, la loro produzione è aumentata talmente che non è stata seguita da analogo aumento di consumi, e da ciò una sovrapproduzione ed un abbassamento di prezzi, che rendono poco, o niente affatto remuneratrice la produzione stessa.

Si è cercato di stabilizzare dei prezzi remuneratori colla restrizione della produzione e dell'esportazione da un lato, o colla creazione di *warrants* dall'altro; ma questi mezzi si sono mostrati inadeguati.

L'A. è di opinione che la restrizione e la valorizzazione (*warrants*) non possono salvare la situazione, che solo può migliorare coll'abbassamento dei prezzi di costo e coll'aumento del consumo.

Peraltro, è da notarsi che il ribasso delle materie prime sui mercati mondiali non ha portato il ribasso dei prodotti presso i dettaglianti, ciò che ostacola il consumo e danneggia i produttori. Ed è proprio questo che bisogna combattere.

Per diminuire i prezzi di costo bisogna render razionale la produzione, diminuendo la mano d'opera e perfezionando i procedimenti con l'introduzione di macchine.

E nello stesso tempo si debbono aumentare i rendimenti con metodi colturali perfezionati, con la selezione delle piante, etc.

LA PRODUZIONE DEL COTONE-FIBRA NELL' AFRICA CENTRALE negli ultimi anni è la seguente, espressa in tonnellate, data dal « *Bollettino N. 79* » della « *Société Belge d'Etudes et d'Expansion* »:

	1925	1927	1929	1930
Congo Belga	3.100	6.000	7.200	10.000
Uganda	35.000	24.000	35.500	27.500
Tanganica	4.000	3.000	5.000	
Nyassaland	900	800	1.100	
Nigeria	8.600	3.700	5.700	
A. E. F.	—	200	930	
Costa d' Avorio	880	1.700	1.900	
Dahomey	1.400	1.000	—	
Monzabico	480	3.100	—	
Angola	—	480	800	
TOTALE	54.360	43.930	58.130	

IL TRASPORTO DELLE BANANE DALLA MARTINICA. Nei bastimenti della « Compagnia Elders et Fyffer », adibiti al trasporto delle banane dalla Martinica, le stive sono mantenute rigorosamente ad una temperatura di circa 12° C., perchè, se la temperatura aumenta, il frutto matura troppo rapidamente, e se diminuisce matura in seguito con difficoltà.

La nave « Barranca » destinata esclusivamente al trasporto delle banane, ha questo dispositivo. Le macchine frigorifere sono postate sul ponte superiore ed al centro del bastimento; tre ponti in avanti e tre ponti nella parte posteriore, convenientemente attrezzati, formano sei belle camere, ciascuna della capacità di 10.000 grossi regimi. Lo scafo del bastimento, i vari scompartimenti, il ponte superiore e l'inferiore sono resi isolanti con sughero triturato. Il secondo ed il terzo ponte hanno delle griglie traverso le quali si fa circolare l'aria convenientemente refrigerata.

Secondo l'opinione di un tecnico dei trasporti il miglior bastimento per trasporto delle banane dalla Martinica alla Francia dovrebbe essere di 35.000 tonnellate, capace di contenere circa 15.000 casse o 35.000 regimi, ed avente una velocità di 12 nodi. Esso impiegherebbe 12 giorni a fare il tragitto Fort de France-Le Havre e costerebbe circa 10 milioni di franchi.

Per alimentare un servizio regolare bimensile è necessaria una produzione annua di

$$35.000 \times 2 \times 12 = 840.000 \text{ regimi}$$

corrispondenti ad una superficie in piena produzione di circa

$$840.000 : 1.500 = 560 \text{ ettari.}$$

(Da « *Le produits coloniaux et le materiel colonial* », N. 83).

AI LEGNI COLONIALI, la « *Revue Internationale des Produits coloniaux* » dedica il suo fascicolo di Maggio, che contiene i seguenti lavori: *Le Trocquez*; La foresta tropicale. — *Meniaud*: I grandi problemi della messa in valore delle foreste coloniali. — *Meniaud*: Descrizione e classificazione industriale delle principali essenze coloniali, delle quali è raccomandabile lo sfruttamento e l'importazione. — *Letzqus*: Tre opere da consultare. — *Larguier*: La foresta

generatrice di carburanti. — Il Palazzo dei legni coloniali all'Esposizione Coloniale Internazionale. — *Rolland*: Il materiale moderno negli sfruttamenti forestali coloniali. — *Bernard-Aubry*: I legni coloniali e il porto di Bordeaux. — Statistica generale delle esportazioni di legni coloniali negli ultimi anni. — La segatura del legname con seghe alternative.

NOTIZIARIO AGRICOLO COMMERCIALE

TRIPOLITANIA

— Il Consiglio dei Ministri ha approvato uno schema di Decreto, col quale la Cassa di Risparmio della Tripolitania viene autorizzata, per l'esercizio del credito agrario e fondiario, a contrarre un prestito obbligazionario alla pari di 50 milioni con la Cassa Nazionale delle Assicurazioni Sociali e con l'Istituto Nazionale delle Assicurazioni.

— Considerato che la rigida applicazione del Decreto governatoriale 12 Dicembre 1930, n. 10905, col quale sono concessi premi per le opere di trasformazioni fondiariae ed agrarie eseguite prima del 1° Ottobre 1928, verrebbe ad escludere alcuni agricoltori per aver presentato fuori termini la prescritta domanda, ed alcuni proprietari di terreni non dichiarati di colonizzazione, e che non è opportuno, per ragioni di equità escludere dal beneficio le due citate categorie che hanno il merito di avere, come le altre, validamente contribuito all'avvaloramento agrario della Colonia, S. E. il Governatore, con suo Decreto 26 Maggio 1931-IX, ha stabilito:

1) Che 13 tra proprietari e concessionari (dei quali sono indicati i nomi) sono ammessi ad usufruire egualmente dei premi, pur avendo presentata domanda oltre i limiti prescritti.

2) Che 15 proprietari metropolitani di terreni non dichiarati di colonizzazione (dei quali pure sono indicati i nomi) possono usufruire dei contributi alle seguenti condizioni: *a*) i premi devono limitarsi alle sole opere di trasformazioni fondiariae-agrarie eseguite dalla data di acquisto dei terreni al 1° Ottobre 1928 dagli attuali proprietari di essi; *b*) all'uopo lo stato di consistenza della proprietà all'atto di acquisto da parte dell'attuale proprietario deve risultare dai certificati dell'Ufficio Fondiario.

— Dal 1° Gennaio al 29 Maggio 1931 le esportazioni ortofrutticole hanno raggiunto le seguenti cifre: pomodoro, kg. 96.963; patate, 57.465; verdura e frutta diverse, 21,383; piselli e fave fresche, 67.000; albicocche, 40.776.

— In materia di esportazione ortofrutticola, il 3 Giugno è stato emesso un Decreto governatoriale che stabilisce:

Art. 1. — Ferme restando le disposizioni contenute nel D. G. n. 3669 del 12 Aprile 1930 riguardanti la esportazione in genere dei prodotti ortofrutticoli, la esportazione dalla Colonia delle patate e dei pomodori è subordinata alla osservanza delle norme di cui all'accluso regolamento che, firmato d'ordine nostro dal Vice Governatore, fa parte integrante del presente decreto. (*Il Regolamento stabilisce i requisiti che debbono avere i prodotti e le modalità d'imballaggio.* N. d. R.)

Art. 2. - Agli esportatori che si renderanno responsabili di continue inosservanze alle norme in vigore sarà inibito l'esercizio del commercio di esportazione ortofrutticola.

Art. 3. - È all'uopo istituito presso il locale Consorzio Agrario, con decorrenza dal 1. Luglio 1931, un albo provvisorio nel quale saranno iscritte le Ditte che si occupano del commercio di esportazione ortofrutticola.

Art. 4. - Per ottenere la iscrizione nell'albo gli esportatori dovranno farne domanda al citato Consorzio, cui è riservata la facoltà di eseguire anche iscrizioni di ufficio.

Art. 5. - Decorso un anno dalla iscrizione nell'albo provvisorio le Ditte esportatrici, che avranno dato prova di poter esercitare convenientemente la esportazione ortofrutticola secondo le tassative norme vigenti in materia, potranno ottenere la iscrizione in un albo definitivo.

Art. 6. - Tale iscrizione sarà fatta su esplicita autorizzazione del Governo, previo parere della Consulta del Consorzio Agrario e del Comitato di colonizzazione.

Art. 7. - Le Ditte esportatrici iscritte nell'albo provvisorio che diano luogo a reiterati richiami possono essere radiate, con le modalità di cui all'articolo precedente, anche prima della istituzione dell'albo definitivo.

Art. 8. - Il presente decreto entrerà in vigore dal 1. Luglio 1931.

SOMALIA

— Il Consiglio dei Ministri ha approvato uno schema di Decreto col quale vengono prorogate al 31 Dicembre 1936 le esenzioni doganali accordate con i R. Decreti legge 20 Ottobre 1921, 21 Ottobre 1923 e 18 Febbraio 1929.

BIBLIOGRAFIA

GIORGIO MORTARA. PROSPETTIVE ECONOMICHE. 1931-IX. Un volume di pagg. XXII-500-16. Università Bocconi. Milano, 1931-IX. L. 50).

Il Prof. Mortara continua la sua opera diligente, ogni giorno più meritatamente apprezzata. Il disegno generale del volume è simile a quello del precedente ed offre quella ricchezza di dati, di deduzioni, di previsioni alle quali l'A. ci ha abituati.

Nella sintesi che premette al volume, dopo aver esposte le cause e delineati i caratteri della presente crisi economica mondiale, egli dice che si incominciano ad avvertire alcuni sintomi di ripresa. La depressione economica italiana sembra aver toccato fondo nei primi mesi dell'anno corrente, ma la sua fine non può precorrere quella della crisi imperversante nei principali Paesi. Ciononostante è lecito sperare che l'avvento di tempi meno tristi sia non lontano perchè da noi si presentano parecchi sintomi confortanti: mancanza di grandi scorte di materie prime e di prodotti; cessazione della diminuzione della domanda interna, sebbene ancora contratta; stabilità, da qualche tempo, del livello dei prezzi all'ingrosso; tendenza al rialzo dei corsi delle obbligazioni e qualche miglioramento in quelli delle azioni; ripresa di attività in qualche ramo dell'attività produttiva; favorevoli previsioni per la campagna agraria.

F. CARPENTIERI. ENOLOGIA TEORICO-PRATICA. XII^a Edizione dell'« Enologia Teorico-Pratica » di Ottavio Ottavi. Vol. di cm. 24 × 18, pagg. 741 con fig. 173. (Fratelli Ottavi. Casale Monferrato, 1931, L. 35).

L'essersi esaurita in così breve tempo l'undicesima edizione di questo trattato di enologia costituisce la riprova più eloquente delle sue qualità intrin-

seche di pregio e del favore con cui è stato accolto da quanti si interessano alla produzione ed al commercio del vino. In questa nuova edizione, attraverso ampliamenti di alcuni capitoli fondamentali e riduzione di altri, eseguiti con mano maestra dal chiar.mo Prof. Carpentieri, l'opera si presenta più completa ed organica e improntata a quella sana visione di elevare la produzione del vino a vera e propria industria.

L'ordine con cui è stata svolta la materia è veramente razionale come può scorgersi dal seguente esame della successione dei capitoli:

Parte prima: Elementi di enochimica e di zimologia — L'uva ed il mosto — La fermentazione alcolica — Il vino — Analisi sommaria dei mosti e dei vini. — *Parte seconda*: Enotecnica generale — Locali e vasi vinari — Vinificazione — Conservazione del vino — Correzioni del vino. — *Parte terza*: Enotecnica speciale. — *Parte quarta*: Alterazione dei vini. — *Parte quinta*: Commercio del vino.

PRIMO CONGRESSO DI STUDI COLONIALI. RELAZIONE SOMMARIA AL GOVERNO NAZIONALE. Pagg. 32. (Firenze, 1931-IX).

Contiene le relazioni sintetiche dei lavori svoltisi in ciascuna delle Sezioni del Congresso, tenutosi in Firenze dall'8 al 12 Aprile 1931.

G. G. DURINI DI MONZA. NELL'AFRICA EQUATORIALE. Estratto da « Realtà ». Pagg. 16. (Società Anon. Coop. « Il Rotary ». Milano).

È una breve chiara relazione del viaggio compiuto nel 1929 dagli Onn. Durini e Baragiola attraverso l'Africa, da Lobito a Mogadiscio.

MINISTERO DELLE COLONIE. STATISTICA DEL MOVIMENTO COMMERCIALE MARITTIMO DELL'ERITREA, DELLA SOMALIA ITALIANA, DELLA TRIPOLITANIA E DELLA CIRENAICA, DEL MOVIMENTO COMMERCIALE CAROVANIERO DELL'ERITREA E DEL MOVIMENTO DELLA NAVIGAZIONE MARITTIMA DELLE QUATTRO COLONIE, ANNI 1828 E 1829. Pagg. LIII-298. (Istituto Poligrafico dello Stato, Libreria. Roma, 1931-IX).

Dal volume, compilato con la consueta accuratezza dall'Ufficio Studi e Propaganda del Ministero delle Colonie, si rilevano, in sintesi, le seguenti caratteristiche per le quattro colonie nostre per l'anno 1929 rispetto al 1928.

Eritrea. Il movimento commerciale, che ha avuto un aumento alle importazioni di L. 11.876.408, è nel totale diminuito di L. 9.387.330 perchè le esportazioni sono discese di L. 21.213.738. Anche il commercio di transito e quello carovaniero hanno subita una diminuzione, che è, rispettivamente di L. 6.349.791 e di L. 51.381.816.

Somalia. Il movimento commerciale è in ascesa ed è aumentato di L. 17.398.219. Le importazioni e le esportazioni hanno avuto un aumento, rispettivamente, di L. 9.743.037 e L. 7.650.132.

Tripolitania. Anche per questa colonia si è verificato un aumento, che è di L. 403.710, perchè, se le importazioni hanno subita una diminuzione di L. 6.641.640 le esportazioni, per contrapposto, sono aumentate di 7.045.350.

Cirenaica. Il movimento commerciale totale è diminuito di L. 127.383.895, le importazioni di L. 123.741.720 e le esportazioni di L. 3.642.175.

Il volume per la prima volta porta il movimento della navigazione marittima delle quattro colonie.

MASSIMO ADOLFO VITALE. IL CAMELLO ED I REPARTI CAMELLATI. N. 11 della « Collezione di opere e di monografie a cura del Ministero delle Colonie ». Un volume di pagg. 294 con 2 illustrazioni nel testo e 44 fuori testo. (Sindacato Italiano Arti Grafiche. Roma. L. 25).

M. A. Vitale, allora Comandante i Meharisti della Cirenaica, scrisse nel 1927 il libro « I Meharisti ed i Mehara » del quale dicemmo tutto il bene che giustamente si meritava (V. Rivista, Giugno 1927).

Questo di cui ci occupiamo adesso è l'ampiamiento di quel primo lavoro, che risulta notevolmente migliorato e completato. L'A., che alla conoscenza che si è formato del cammello, con la pratica e con lo studio, accompagna la

passione del vecchio meharista, ha composto un libro che è da augurarci, come dice S. E. Zoli nel presentarlo, sia sempre nelle bisaccie di ogni meharista, per la grande utilità che questo può ritrarne.

OEA.

È una Rivista che ha iniziata la sua pubblicazione a Tripoli nell'Aprile scorso. Diretta da Francesco Pironti, si propone di essere l'eco immediata di tutte le manifestazioni e di tutte le questioni concernenti la Tripolitania; pubblica anche il « Notiziario economico » del Governo della Colonia.

Di forma elegante, riccamente illustrata, contiene interessanti articoli e merita che le si facciano i più caldi auguri per una vita prospera e feconda.

TRESSILIANO GUARNIERI. IMPIANTI DI PARAFULMINI. Pagg. 152 con 108 figure. (G. Lavagnolo, Editore. Torino, 1930. L. 6).

Scopo del libro è di mettere in grado chiunque di eseguire impianti di parafulmini, con cognizione di causa. Dopo una breve parte storica sull'elettricità sono date nozioni sulla elettricità stessa, su quella atmosferica e sul fulmine; ed infine vengono descritti gli impianti più caratteristici. Il libro, di facile comprensione perchè vi è esclusa ogni trattazione matematica, è di pratica utilità.

TRESSILIANO GUARNIERI. RADIOTELEFONIA. V. edizione interamente rifatta ed aggiornata. Pagg. 226 con 170 figure. (G. Lavagnolo, Editore. Torino, 1931. L. 7).

In questo apprezzato lavoro viene trattata la costruzione dei vari pezzi ed il montaggio degli apparecchi, con speciale riguardo ai dilettanti, i quali trovano in esso quanto è loro utile conoscere per riuscir bene e con poca spesa, pur possedendo un rudimentale attrezzamento. E' una trattazione in forma semplice, preceduta da alcune nozioni teoriche che danno modo anche di capire il funzionamento degli apparecchi.

UMBERTO BARGONI. NELLA TERRA DI NASSIB BUNDA LO SPARTACO DELLA SOMALIA ITALIANA. Un volume di pagg. 179 con 11 illustrazioni fuori testo. (Edizioni Marzocco. Livorno, 1931. L. 10).

L'A., anni addietro, compì un viaggio, a scopo commerciale, nella Somalia Italiana percorrendola assai minutamente e venendo a contatto dei nativi.

Le osservazioni che ebbe campo di fare e le impressioni che riportò sono riferite con efficacia in questo volume, che, pur riferendosi talvolta a situazioni ormai sorpassate e che, del resto, sono additate dallo stesso A., merita sempre di esser letto per avere una cognizione dell'ambiente e della psiche degli indigeni.

WHITNEY H. SHEPARDSON. ISTRUZIONE AGRARIA NEGLI STATI UNITI. Un volume di pagg. XIX-145. (Nicola Zanichelli, Editore. L. 10).

Il lavoro dà molto bene una nozione di insieme dell'ordinamento a cui, dopo laboriosi sforzi successivi, sono giunti gli Stati Uniti per quanto riguarda la ricerca, l'insegnamento e la propaganda dell'agricoltura.

Bene ha fatto Gian Francesco Guerrazzi a presentarlo al pubblico italiano, quale contributo alla risoluzione in Italia dello stesso problema, ed a mettere in rilievo, in un accurato proemio, il concetto americano in questo campo, e cioè: « unità di direzione e di controllo, su tutte le istituzioni agronomiche e stretta e coordinata connessione ed assidua collaborazione fra le stesse, ciascuna nel proprio ambito ».

Il libro è tradotto da Costanza Giglioli.

ACCADÉMIE E SOCIETÀ AGRARIE ITALIANE. Un volume di pagg. VII-316. (Tipografia Mariana Ricci. Firenze, 1931 - IX. L. 20).

La R. Accademia dei Georgofili, accogliendo la proposta del Prof. Zucchini, pubblica con una prefazione di S. E. Serpieri, la testimonianza della passata

attività e delle benemeritenze di quelle Istituzioni affini all'Accademia stessa, che fino ad ora hanno risposto all'invito da essa rivolto di collaborare assieme ad iniziative e studi comuni. Il volume contiene i seguenti lavori: *Luigi Bottini*: Cenni storici su la R. Accademia dei Georgofili di Firenze dal 1753 al 1929. — *D. Mattiolo* e *Carlo Arborio di Gattinara*: Cenni storici sulla R. Accademia di Agricoltura di Torino dal 1785 al 1930. — *Giuseppe Grabinski* e *Dino Zucchini*: Cenni storici della Società Agraria di Bologna dal 1807 al 1930. — *Pio Calvori*: Cenni storici sull'Accademia Agraria di Pesaro dal 1829 al 1930. — *Carlo Del Bò*: Cenni storici sulla Società Agraria di Lombardia dal 1861 al 1920.

LA PRIMA FESTA NAZIONALE DELL'UVA IN ITALIA — 28 SETTEMBRE 1930-VIII
Un fascicolo formato grande di pagg. 50 riccamente illustrato. (Edizioni «Evoé». Roma. L. 8).

Pubblicato a cura della Federazione Nazionale Fascista del Commercio enologico ed oleario e compilato da G. Valentino e G. L. Cerchiari, riferisce sulla Prima festa dell'uva e contiene altri scritti relativi all'uva medesima.

CELESTE GOBBATO - CHRÉTIEU L. J. HOOGENSTRAATEN. MANUAL DE CONSTRUCCOES RURAES. Un volume di pagg. II-200 con 154 illustrazioni, e 14 tavole fuori testo. (Livreria do Globo. Porto Alegre, 1929).

Tutto ciò che in fatto di costruzioni necessita all'industria agricola moderna è esaminato in questo manuale, il quale ha carattere pratico, ma non sommario. Per ogni genere di costruzione dà esempi di tipi semplici, e quasi di circostanza, per risalire poi a tipi completi e del tutto moderni. Tratta dei fabbricati per ogni specie di bestiame, per conservazioni di foraggi e derrate, di quelli per le industrie derivate dall'agricoltura (cantine, latterie, seccatoi per tabacco, etc.), delle concimaie, delle abitazioni; sì che ogni industriale agricolo può ricorrervi con utilità, certo di trovarvi quanto fa al caso suo.

La presente è la seconda edizione del lavoro.

J. SAINTOYANT. LA COLONISATION FRANCAISE PENDANT LA RÉVOLUTION (1789-1799). Due volumi di complessive pagine VII-932 con 2 cartine. (La Renaissance du Livre. Parigi, 1930. Frs. 70).

L'A., che in opera precedente si era occupato della colonizzazione francese sotto l'antico regime, continua il suo lavoro di storico per il periodo dal 1789 al 1799; periodo oltremodo interessante perchè la Rivoluzione pose per la prima volta lo Stato e le colonie alla dipendenza di assemblee liberamente e pubblicamente deliberanti.

Nel primo volume espone ed esamina il lavoro delle assemblee rivoluzionarie, che fu di eccezionale importanza per l'assetto coloniale (si pensi all'abolizione della schiavitù decretata dalla Convenzione ed alla sua ripercussione nelle colonie) e riporta il testo dei principali decreti concernenti le colonie stesse. Nel secondo fa la narrazione degli avvenimenti svoltisi in ciascuna colonia.

L'opera è veramente magistrale, d'analisi e di sintesi insieme, e tale da descrivere esattamente questo periodo della storia coloniale francese.

ANNALES DE L'INSTITUT NATIONAL AGRONOMIQUE (ÉCOLE NORMALE SUPÉRIEURE DE L'AGRICULTURE). 2.^e SÉRIE. TOME XXIII. Un volume di pagg. XIII-303 con 122 figure, e due tavole fuori testo. (J. B. Baillièrre et Fils. — Librairie Agricole de la Maison rustique. Parigi, 1930).

Il libro è pubblicato dal Ministero francese dell'Agricoltura. Dopo un rapporto sul funzionamento dell'Istituto nell'anno scolastico 1928-29, redatto da *M. Lesage*, Direttore dell'Agricoltura, contiene varie notevoli memorie che ben testimoniano del valore degli studi sperimentali del personale insegnante e dei vecchi allievi dell'Istituto stesso. Esse sono:

M. Ringelmann: L'uomo considerato come motore. — *P. Julitte*: La mietitura. Lavoro degli uomini, degli animali e delle macchine. — *J. Dufrenoy*: Le modificazioni patologiche della struttura delle cellule vegetali. — *P. Guérin*: Le leguminose contenenti acido cianidrico. — *Fron* e *Monchon*: Con-

tributo allo studio del marciume del gelsomino. — *P. Viala* e *P. Marsais*: Micoliti. — *L. Tardy*: La cooperazione vinicola in Francia. — *L. Tardy*: Il credito agricolo internazionale.

L. DOUARCHE. LA CRISE VITICOLE MONDIALE. N. 205 della « Bibliothèque Vermorel ». Pagg. 85 (Librairie du « Progrès Agricole et Viticole ». Villefranche. Frs. 5).

L'A. esamina in questo rapporto presentato alla Sessione del 4 Luglio 1930 dell'Ufficio Internazionale del Vino, del quale è Direttore, quali sono le cause della crisi che incombe sui paesi produttori di vino e prospetta, per risolverla, la necessità che vengano prese misure per: limitare la produzione del vino; sviluppare il consumo dell'uva e le industrie utilizzanti l'uva; ridurre i diritti eccessivi che gravano sul vino ed abbassarne il costo al fine di renderlo una bevanda popolare; per, infine, sostenere questa politica con una intensa propaganda.

H. VELU. EQUIPEMENT DES FERMES MAROCAINES EN VUE DE L'ÉLEVAGE. Un fascicolo formato grande di pagg. 24 con 33 illustrazioni. (Edition « Terre. Marocaine Illustrée ». Casablanca, 1930).

L'A., riaffermando il principio altre volte da lui espresso che la razionalizzazione dell'igiene alimentare è una delle condizioni per ottenere il rendimento *optimum* nelle razze di bestiame da macello, espone come debba essere organata la fattoria perchè il bestiame viva in condizioni igieniche, ed igienicamente e con sicurezza possa essere nutrito, e l'allevamento sia proficuo.

G. CARBILLET. AU DJEBEL DRUSE. Un volume di Pagg. 249. (Edition Argo. Parigi. Frs. 12).

Per averci vissuto a lungo quale Consigliere del governo e Governatore il Capitano Carbillet conosce a fondo il Gebel Druso ove lavorò con molta fede, costruì strade, aprì scuole, incanalò acque. In questo libro egli rappresenta la vita del paese, mediante una successione di quadri caratteristici che non solo ne mettono in luce la costituzione giuridica e sociale, ma spiegano le rivalità e gli intrighi politici delle popolazioni.

VARIE

— Il 24 Maggio u. s., con l'intervento delle autorità francesi, sono stati inaugurati i padiglioni italiani dell'Esposizione internazionale coloniale di Parigi. S. E. il Principe di Scalea, Commissario generale italiano per l'Esposizione ha parlato ricordando i legami che uniscono la Francia all'Italia, l'influenza esercitata dalla civiltà di Roma, e dicendo che l'esposizione vuol mostrare gli sforzi dell'Italia quale popolo colonizzatore nell'ampio quadro dell'umanità civile e dell'economia mondiale.

Hanno risposto il Maresciallo Liautey ed il Signor Reynaud, Ministro francese delle Colonie, affermando che la maggior pace coloniale sarà raggiunta con l'unione degli Stati europei.

Dopo di che il Conte Manzoni, Ambasciatore d'Italia, ha, in nome del Re, dichiarata aperta l'Esposizione.

— Il X Congresso Internazionale di Olivicoltura che doveva aver luogo ad Atene sarà tenuto, invece, ad Avignone dall'8 al 19 Novembre prossimo.

— Nel prossimo Luglio sarà tenuto a Wageningen (Olanda) il VI Congresso internazionale per il controllo delle sementi. L'Italia vi parteciperà con una delegazione avente a capo l'On. Prof. Peglion, alla quale saranno aggregate le rappresentanze del Sindacato Nazionale dei Tecnici Agricoli Fascisti e della Confederazione Nazionale Sindacati Fascisti dell'Agricoltura.

Dott. Armando Maugini - Direttore responsabile - Firenze, Tip. G. Ramella & C